

酱菜巴士杀菌线 竹笋加工巴士杀菌机 蒸汽加热杀菌设备

产品名称	酱菜巴士杀菌线 竹笋加工巴士杀菌机 蒸汽加热杀菌设备
公司名称	诸城市泰中机械有限公司
价格	1.00/1
规格参数	品牌:泰中 型号:3米 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路3500号
联系电话	18453665103

产品详情

巴士杀菌’这个新的名词是从法国巴斯德那里，初期是为了研究葡萄酒变质，变酸而经过长时间的观察，他发现使葡萄酒变酸的罪魁祸首是乳酸杆菌。采取简单的煮沸的方法是可以杀死乳酸杆菌的，但是，这样一来葡萄酒也就被煮坏了。巴斯德尝试使用不同的温度来杀死乳酸杆菌，而又不会破坏葡萄酒本身。最后，巴斯德的研究结果是：以63.5 的温度加热葡萄酒半小时，就可以杀死葡萄酒里的乳酸杆菌，而不必煮沸。这一方法挽救了法国的酿酒业，研究结果是：以63.5 的温度加热葡萄酒半小时，就可以杀死葡萄酒里的乳酸杆菌，而不必煮沸。

我公司生产的巴氏杀菌是利用低于100摄氏度的热力杀灭微生物的消毒方法，是在杀菌完毕后，保持食品原有的品质，达到对食品不加防腐剂和添加剂，而延长保质期，从而保护了人们的生命健康，同时对杀菌后的物品通过冷却水进行冷却并用强风将包装物表面吹干后包装入库可延长食品储藏期。应用率广的一款杀菌设备，主要适用于果酱，面酱，辣椒酱，果醋，米酒，以及各种酱菜，食用菌等产品的低温杀菌。巴氏杀菌机利用病原体不耐热的特点通过高温水对产品进行加热，在合适的时间温度下杀灭产品内的细菌，达到杀菌的目的。

设备的优势 原理：

1，材质：整机采用304不锈钢板材，耐腐蚀，运行平稳，噪音小，杀菌效果好，可以根据客户的实际情况为客户量身定制合适的巴氏杀菌设备，各个段位的高度、宽度、长度等都可以定制。输送为网链式或者链板式。

2、温度可任意设定、自动控制、保持恒定温度、自动记录；采用强制驱动、缩短杀菌时间、能使罐头内温度均匀、保证杀菌质量；

3、采用巴氏杀菌法，利用蒸汽电将水加热，温度由触摸屏设定，水温可在80~100 范围调节，当杀菌机温度偏离设定值 ± 1 时，分辨率为0.1PLC输出信号经电气箱控制调节不小于（2”）蒸汽调节阀（

含截止阀、过滤器)；保证杀菌机槽内温度不超过设定值的 ± 1 。即能起到杀菌效果，又能保证蛋白质不在较大温差范围内波动而变性及食品原有的营养成分。

4、巴氏杀菌线分为几段，有杀菌段、冷却段、震动筛、风干段等。设备采用优质不锈钢制作，配有先进的控制仪表。造型美观，操作及维护方便，产品质量容易控制，卫生高效，是食品加工行业的理想设备

。