

榨菜巴氏杀菌机生产线

产品名称	榨菜巴氏杀菌机生产线
公司名称	诸城市安邦机械有限公司
价格	20000.00/台
规格参数	品牌:安邦机械 型号:AB-6000 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州工业园
联系电话	0536-6217799 15621667234

产品详情

榨菜巴氏杀菌机生产线巴氏杀菌是将混合原料加热至68~98℃，并保持此温度30min以后急速冷却到4-5℃。因为一般细菌的致死点均为温度68℃与时间30min以下，所以将混合原料经此法处理后，可杀灭其中的致病性细菌和绝大多数非致病性细菌；混合原料加热后突然冷却，急剧的热与冷变化也可以促使细菌的死亡。

榨菜巴氏杀菌机生产线在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快（一般微生物生长的适宜温度为28—37℃）。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢，因此巴氏消毒牛奶要在4℃左右的温度下保存，且只能保存3~10天，最多16天。

榨菜巴氏杀菌机生产线巴氏杀菌热处理程度比较低，一般在低于水沸点温度下进行加热，加热的介质为热水。不同的食品采用巴氏杀菌，有着不同的目的。某些食品，特别是牛乳、全蛋、蛋清和蛋黄，巴氏杀菌主要是破坏可能存在的病原菌，如结核杆菌和沙门氏菌。

榨菜巴氏杀菌机生产线技术参数：

灭菌时间 10-20min{可调}

灭菌温度 65 -95 ℃ 可调

蒸汽压力 1-4mpa

加工能力 2-3吨/天

冷却方式 常温或强制冰水

运行速度 无级调整

网带宽度 800mm

总功率 9.6kw

耗气量 0.5-1.0m²

电源 380V/50Hz

应用领域：

适用于各种酱菜、腌渍菜、鲜果乳、乳酸菌奶、钙奶、酸奶、果汁、含乳饮料、保健饮料、茶饮料、啤酒、及其他食品、药品灌装或包装后的二次灭菌。