

# 低温杀菌机效果 潮南区低温杀菌机 龙翔工贸食品机械

产品名称	低温杀菌机效果 潮南区低温杀菌机 龙翔工贸食品机械
公司名称	诸城市龙翔工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市薛馆路168号
联系电话	15563616038

## 产品详情

### 巴氏杀菌机的原理

我们公司生产的巴氏杀菌机，潮南区低温杀菌机，温度一般控制在98度以内，低温杀菌的产品可以保持食物原有的风味，口感好，但是存储的时间短。物料进入箱内，由高温水位介质杀菌后，进入下一步工序，从而起到杀菌的作用。这种方式一般适用于食品、罐头、调味品等。这就是巴氏杀菌的原理，工作流程是一样的。巴氏杀菌杀菌的温度一般都在98度左右，它的加热方式有好多种，一般经常用的是电加热和蒸汽加热两种方式。低温杀菌机

低温肉制品的加工特点决定了它在生产销售中也存在一些缺陷：由于杀菌温度低，虽然可以杀灭所有致病菌，但是不能杀灭形成孢子的病菌，因此对原料肉的质量要求高，只有品质好，低温杀菌机效果，无污染的原料肉才能生产出合格的低温肉制品，并且应加强防止在生产加工过程中各环节的污染；由于低温杀菌不完全，要求销售过程中采用冷藏保藏，低温杀菌机参数，因此相应增大了成本。

近年来，我国在肉制品加工中逐步引进了西式肉制品的加工设备，加工工艺，极大地提高了中式肉制品的技术含量和食用价值，丰富了产品种类。

喷淋巴氏杀菌机采用304不锈钢制造，本设备是在吸收消化国外机型的基础之上设计而成，采用循环温水喷淋预热以达到暖瓶的效果，以至让瓶不会因温差过大而产生爆瓶的现象，低温杀菌机特点，循环高温水喷淋杀菌(温度自动控制)已达到客户要求，循环温水喷淋预冷，再用循环冷水喷淋冷却，以达到冷却的要求。四段温区处理形低温杀菌机式：具有温度自动控制，杀菌时间变频可调等优点。

低温杀菌机效果-潮南区低温杀菌机-龙翔工贸食品机械(查看)由诸城市龙翔工贸有限公司提供。诸城市龙翔工贸有限公司(www.spfj.com)是从事“巴氏杀菌机,果蔬清洗流水线,蛋品定心蒸煮流水线,风干机流水线”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询

！联系人：王红。同时本公司（[www.zkyszbcj.com](http://www.zkyszbcj.com)）还是从事秋葵真空油炸机，果蔬脆片油炸机，大枣真空油炸机的厂家，欢迎来电咨询。