

# 食品盒式包装机 盒式包装机 研伟食品机械有限公司

产品名称	食品盒式包装机 盒式包装机 研伟食品机械有限公司
公司名称	诸城市研伟食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	13792609237

## 产品详情

气调包装是一种新型食品保鲜技术，扒鸡盒式包装机，采用保护性混合气体（通常为CO<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>、O<sub>2</sub>）置换包装内的空气，利用各种保护性气体所起的不同作用，抑制引起食品变质的大多数微生物生长繁殖，并使活性食物（果蔬等植物性食品）呼吸速度降低，从而使食品保鲜并延长保鲜期。

设备原理：气调保鲜包装机的包装原理是基于不同气体对食品的保藏不同，利用不通的混合气体达到保鲜、保色、保形和保质的目的。气调保鲜包装机常用的混合气体有二氧化碳、氮气、氧气及特殊气体混合而成，各种气体对食品的保鲜作用是不同的。

产品特性：由于盒式真空包装机薄膜在真空室中进行热压封装，因而经本包装机包装的食品具有保鲜功能，作为进一步改进，在真空室中还充入惰性气体，盒式包装机，使保鲜效果更好。

应用范围：盒式真空充气包装机广泛用于烧烤、肉冻类、豆类制品、火腿、皮胆肠、酱菜、食用菌等各种快餐食品的真空包装、封口包装或真空充气包装。

熟食气调锁鲜盒式气调包装机所谓食品的“气调保鲜”，是指气调包装机通过改变食品所处的环境，进而改变食品保持新鲜的时间。即将食品放入一个密闭的容器中，除掉容器中的空气，充入能够保持食品鲜度的气体。

复合气调保鲜包装，国际上统称为map包装，气调包装机所用的保鲜气体一般由co<sub>2</sub>、n<sub>2</sub>、o<sub>2</sub>及少量特种气体组成。co<sub>2</sub>能抑制大多需氧细菌和霉菌的生长繁殖；o<sub>2</sub>抑制大多厌氧的细菌生长繁殖；保持鲜肉色泽、维持新鲜果蔬富氧呼吸及鲜度；n<sub>2</sub>作充填气。

锁鲜气调包装机目前国内市场上各类包装的不同风味、口感和特色的熟食品越来越多，既有传统的也有现代的，但为了延长食品的货架期，除了腌制、风干等形式的熟食外，大多采用了蒸煮灭菌和真空包装，有的甚至添加防腐添加剂等。这样，梅菜扣肉盒式包装机，使很多具有独特风味的食品，变得口味相似，失去了原有的特色，也严重打击了消费者的消费信心，误导了消费者对特色食品的认识。

因为保鲜期的问题，食品盒式包装机，使很多真正的特色食品行不出家门，销不能隔夜，市场半径非常狭小，从而丧失了庞大的消费群。

复合气调保鲜包装在很大程度上解决了食品保鲜问题，可以使熟食保鲜期从1天延长到7天以上，大大扩展了生产厂家的市场半径，同时也使消费者在家门口就能品尝到相距千里的地方特色食品。特别是对熟食生产厂家，无疑是一个利好的消息。

食品盒式包装机-盒式包装机-研伟食品机械有限公司由诸城市研伟食品机械有限公司提供。食品盒式包装机-盒式包装机-研伟食品机械有限公司是诸城市研伟食品机械有限公司（[www.yanweijixie.com](http://www.yanweijixie.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。