

酸菜巴氏杀菌机加工 宜宾酸菜巴氏杀菌机 山东炫宇装备

产品名称	酸菜巴氏杀菌机加工 宜宾酸菜巴氏杀菌机 山东炫宇装备
公司名称	山东炫宇工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城市龙都街道工业园
联系电话	15263676688

产品详情

巴氏杀菌机的由来

巴氏杀菌法的产生来源于巴斯德解决啤酒酿出后变酸的努力。当时，法国酿酒业面临着一个令人头疼的问题，那就是啤酒在酿出后会变酸，根本无法饮用。而且这种变酸现象还时常发生。巴斯德受人邀请去研究这个问题。经过长时间的观察，他发现使啤酒变酸的罪魁祸首是乳酸菌。营养丰富的啤酒简直就是乳酸菌生长的天堂。采取简单的煮沸的方法是可以杀乳酸菌的，酸菜巴氏杀菌机加工，但是，这样一来啤酒也就被煮坏了。巴斯德尝试使用不同的温度来杀乳酸菌，而又不会破坏啤酒本身。最后，酸菜巴氏杀菌机安装，巴斯德的研究结果是：以50~60摄氏度的温度加热啤酒半小时，就可以杀啤酒里的乳酸菌和芽孢，而不必煮沸。

酸菜巴氏杀菌机

巴士杀菌机设备结构：单水箱型牛奶巴氏杀菌机主要由底座、循环水泵、奶罐主体、水箱机电控箱等4大部分组成。其中，奶罐分为三层组成，最外层是保温层、中间是循环水层、第三层是放奶层。顶盖由减速机、搅拌器、温度表、排气孔等4部分组成。

巴士杀菌机又名低温杀菌机，设备型号根据客户要求定做。

酱菜杀菌机，主要是应用于软包装的蔬菜制品的灭菌以及低温肉制品的包装之后的二次的灭菌，网带式食品杀菌机厂家，在瓶装食品的灭菌以及饮料灭菌及蔬菜的漂烫等也是相当的广泛。该系列杀菌、冷却机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表，自控化程度高，生产网带式食品杀菌机，温度可在60-98度内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，酸菜巴氏杀菌机操作，是蔬菜食品加工行业的理想设备。

巴士灭菌机：食品、饮料、酱菜等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却与一体的新型产品。该

系列杀菌、冷却机采用优质不锈钢制作，水浴式巴士杀菌机报价，先进的控制仪表。有造型美观，操作及维护方便等特点，人力少，自控化程度高，温度可在60-98度内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制。

一般巴氏杀菌机配套蔬菜清洗机，福建酸菜巴氏杀菌机，气泡清洗机主要用于蔬菜，水产，红枣、大枣的清洗，并可用于胡萝卜、苹果、马铃薯、土豆等的清洗，更适应生长在泥土中的果蔬，洗净度高，能保持原有色泽。气泡翻浪清洗机是蔬菜、水果、海产品生产流水线中的关键设备。

酸菜巴氏杀菌机加工-宜宾酸菜巴氏杀菌机-山东炫宇装备由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司（www.xuanyuzhuangbei.com）是山东 潍坊,果蔬加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东炫宇装备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东炫宇装备更加美好的未来。同时本公司（www.qfj7.cn）还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。