

草莓，杨梅，新鲜水果冻干机

产品名称	草莓，杨梅，新鲜水果冻干机
公司名称	赣州市大昌冷气设备工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:大昌 型号:DC-123 加工定制:是
公司地址	赣州市关刀坪路4号
联系电话	0797-8113123 13479951276

产品详情

详细介绍：

冻干机起源于19世纪20年代的真空冷冻干燥技术，进入21世纪，真空冻干技术除了在医药药品、生物制品、食品、果蔬、血液制品、活性物质领域之外的领域得到广泛应用。

冻干机基本原理 1、冷冻干燥的基本原理是基于水的三态变化。水有固态、液态和气态，三种状态既可以相互转换又可以共存。当水在三相点（温度为0.01℃，水蒸气压为610.5Pa）时，水、冰、水蒸气三者可共存且相互平衡。在高真空状态下，利用升华原理，使预先冻结的物料中的水分，不经过冰的融化，直接以冰态升华为水蒸气被除去，从而达到冷冻干燥的目的。冻干制品呈海绵状、无干缩、复水性极好、含水分极少，相应包装后可在常温下长时间保存和运输。由于真空冷冻干燥具有其它干燥方法无可比拟的优点，因此该技术问世以来越来越受到人们的青睐与关注。在医药、生物制品和食品方面的应用已日益广泛。血清、菌种、中西医药等生物制品多为一些生物活性物质，真空冷冻干燥技术也为保存生物活性提供了良好的解决途径。 2、冷冻干燥是利用升华的原理进行冷冻干燥的一种技术和方式，是将被干燥的物质在低温下快速冻结，然后在适当的真空环境，使冻结的水分子直接升华成为水蒸气逸出的过程。冷冻干燥得到的产物称作冻干物（lyophilizer），该过程称作冻干（lyophilization）。物质在干燥前始终处于低温（冻结状态），同时冰晶均匀分布于物质中，升华过程不会因脱水而发生浓缩现象，避免了由水蒸气产生泡沫、氧化等副作用。干燥物质呈干海绵多孔状，体积基本不变，极易溶于水而恢复原状。在最大程度上防止干燥物质的理化和生物学方面的变性。

真空冻干机的结构 真空冷冻干燥机由干燥箱、制冷系统真空系统、媒体换热循环系统、自动控制系统、气动系统及在位清洗和消毒系统组成。自动控制系统 具有冻干曲线设定，真空泵测试与控制，媒体温度、食品温度捕水器温度控制，干燥状态检测，除路，在位清洗灭菌，自动保护和报警等功能。