超高压杀菌设备、冷等静压设备、生物食品医药灭菌技术

产品名称	超高压杀菌设备、冷等静压设备、生物食品医药灭菌技术
公司名称	包头科发高压科技有限责任公司
价格	.00/套
规格参数	型号:HPP1L-5L/800MPa
公司地址	包头稀土高新区校园路38号
联系电话	86-04725300975 13009556713

产品详情

型号 HPP1L-5L/800MPa

包头科发新型高技术食品机械有限责任公司主要致力于超高压技术(超高压灭菌技术、冷杀菌技术、冷等静压技术)、超高压食品加工技术、超高压生物工程技术的研究开发、设计、生产、销售及高压食品加工处理技术的推广。公司技术力量雄后，拥有高级工程师三名、博士一名、工程师三名，并有一名院士作为公司的技术顾问。公司拥有1000m2的超高压技术试验室及其相关的超高压测试手段，先后为国内外科研院所、企业设计加工制作了数十套国内一流的食品高压加工处理试验及中试设备，并获得了两项国家自然科学基金资助和农业部、财政部农业深加工跨越计划项目资助。公司拥有的食品高压处理技术（超高压食品处理技术）及其配套设备生产技术属于自主研发，获得两项国家级专利，拥有完全的自主知识产权。目前公司已具备设计制作年处理1000~10000吨以上规模的食品超高压加工生产线的能力。超高压食品加工技术是食品加工业的一次重大革命，被列为当前“ 七大技术热点 ”和二十一世纪“ 十大尖端科技之一 ”。我公司愿在“ 务实 ”、“ 高效 ”、“ 双赢 ”原则下，充分利用现有超高压食品加工与应用的成熟技术和最新成果，与国内农业科研院所、食品生产厂开展全方位合作，共创我国超高压食品的美好明天。 超高压技术进行食品加工具有的独特之处在于它不会使食品的温度升高，而只是作用于非共价键，共价键基本不被破坏，所以食品原有的色、香、味及营养成分影响较小。通过超高压处理能够激活或灭活这些酶，有利于食品的品质。超高压处理可防止微生物对食品的污染，延长食品的保藏时间，延长食品味道鲜美的时间。 *超高压处理不会使食品色、香、味等物理特性发生变化，不会产生异味，加压后食品仍保持原有的生鲜风味和营养成分，例如，经过超高压处理的草莓酱可保留95％的氨基酸，在口感和风味上明显超过加热处理的果酱。
*超高压处理后，蛋白质的变性及淀粉的糊化状态与加热处理有所不同，从而获得新型物性的食品。 *超高压处理可以保持食品的原有风味，为冷杀菌，这种食品可简单加热后食用，从而扩大半成品食品的市场。 *超高压处理是液体介质短时间内等同压缩过程，从而使食品灭菌达到均匀、瞬时、高效，且比加热法耗能低，例如，日本三得利公司采用容器杀菌，啤酒液经高压处理可将99．99％大肠杆菌杀死。 *不需向食品中加入化学物质，克服了化学试剂与微生物细胞内物质作用生成的产物对人体产生的不良影响，也避免了食物中残留的化学试剂对人体的负面作用，保证了食用的安全。 超高压食品加工技术面临许多发展机遇，国外称之为：“ newscience、newmarkets、newneeds、newlaws、newtechnology、newbusiness、newopportunities、brightfuture,hppisnowacommercialreality,thiscreatesfurtheropportunitiesforadditionalproducts,markets,equipment,science,business ”. 目前利用超高压处理技术的应用范围主要包括：⑴新型高压食品处

理技术（包括果蔬饮料、牛奶、豆奶、荔枝、猕猴桃、芒果、柑橘、西瓜、密瓜等各种果汁饮料及各种肉类食品的加工处理和各种海产品鱼、虾、钡等水产品的杀虫灭菌处理，该技术最大限度的保持了食品的原有风味、色泽和营养成分，真正使食品达到了“ 新鲜、鲜活 ”）；⑵新型高压生物处理技术（包括病毒的灭活、中药的提取、疫苗的制取、血浆及血液的病原菌、病毒杀灭和处理；⑶超高压技术除在食品、生物工程、医药灭菌等方面具有广阔的应用前景外，已在石油化工、压力容器、新材料制备和木材的超强化处理技术等领域发挥着重要的不可替代的作用。可使石油化工管道、压力容器抗疲劳寿命大幅度提高，使木材密度、硬度增高，将普通木材成形改性为高强度、高质量高档木材；可使粉末冶金材料、人造金刚石、人造水晶、陶瓷等特殊材料的压制成形致密化，大大提高了材料的性能。⑷高压、超高压技术做为一项新的高技术产业正在国内外竞相发展。超高压静液挤压技术、超高压自增强技术及等静压粉末成形技术、超高压水喷射技术及其清洗技术、超高压食品加工技术等无不是高压、超高压技术创新发展的高新技术。这些超高压技术的产业化开发，必将带动相关技术产业的发展。