

海产品、蔬菜新型冷杀菌处理设备/超高压灭菌设备

产品名称	海产品、蔬菜新型冷杀菌处理设备/超高压灭菌设备
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	
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

消费者对于食品的要求一般是食用安全、性质稳定、不加添加剂。为了延长食品的保藏时间，需杀死其中大部分或全部的微生物，这种处理方法即杀菌技术。超高压技术90年代有日本明治屋食品公司首创的杀菌方法，由于它独有的特点和优势将在食品处理工艺中前景广阔。

根据杀菌时温度不同，杀菌可分为热杀菌和冷杀菌。其中冷杀菌又根据使用手段不同分为物理杀菌和化学杀菌。冷杀菌中的物理杀菌是目前杀菌技术发展的趋势。物理杀菌克服了热杀菌和化学杀菌的不足之处，是运用物理方法，如高压、场（包括电场、磁场）、电子、光等的单一作用或两种以上的共同作用，在低温或常温下达到杀菌的目的。超高压技术是90年代由日本明治屋食品公司首创的杀菌方法，它是将食品密封于弹性容器或置于无菌压力系统中，经100mpa（约为987个大气压）以上超高压处理一段时间，从而达到加工保藏食品的目的。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”。

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。在食品加工过程中，新鲜食品或发酵食品由于自身酶的存在，产生变色变味变质使其品质受到很大影响，这些酶为食品品质酶如过氧化氢酶、多酚氧化酶、果胶甲基酯酶、脂肪氧化酶、纤维素酶等，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。