

# 食品生物医药杀菌技术、食品饮料冷杀菌技术、冷等静压设备

产品名称	食品生物医药杀菌技术、食品饮料冷杀菌技术、冷等静压设备
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

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。先后为国内外科研究所、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。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。\*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。\*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。\*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。目前利用超高压处理技术的应用范围主要包括：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、贝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”）；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；超高压在石油化工、压力容器和木材的超强化处理技术，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。