

休闲食品 双层水浴式 年糕全自动杀菌锅

产品名称	休闲食品 双层水浴式 年糕全自动杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3560.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:700*1200 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

休闲食品 双层水浴式 年糕全自动杀菌锅

休闲食品杀菌双层水浴式杀菌锅：

对于无肉不欢的人来说，每每看到餐桌上的肉制品都觉得是一种幸福。肉制品泛指畜禽类的肉，可以做成各式各样美味，并且可以补充我们身体所需的营养。我们吃剩的肉制品放在常温下，用不了几天，肉制品会发生变质腐烂，不能食用。而食品厂家为了延长肉制品的保质期，会选择杀菌锅进行灭菌。

休闲食品杀菌双层水浴式杀菌锅

- 1、节约能源。在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。
- 2、高温短时间灭菌 采用双罐热水循环进行杀菌，事先将热水罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。
- 3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。
- 4、杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了F值的合格率。
- 5、休闲食品杀菌双层水浴式杀菌锅全自动控制系统。整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制，一次性完成，无需人工操作。采用图表平板，利用屏幕进行触摸控制，所有时段均由模拟感应器和自动阀控制，可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。压力和温度呈数字化显示，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。

6、测量F值的功能。每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间-温度曲线、时间-压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。

7、模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制 根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温 and 冷却程序，可利用多阶段的加热的杀菌方式，使食品承受的热量限制到很小，以近可能的保存其色、香、味，使每一种食品均可进行调理灭菌。杀菌温度精确到 ± 0.3 ，可以避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。

8、电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。

双层水浴式年糕全自动杀菌锅特点:

1)、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全。

2)、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。

3)、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。

4)、采用世界上先进的大效率循环水泵，能用极少的电力发挥极大的功效。

5)、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形。

6)、高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质。

7)、适合多种类型和尺寸。

食品浸渍工艺概述：

食品的浸渍也就是食品渗透脱水，是指在一定条件下，将食品原料放入渗透压力的溶液，糖溶液或盐溶液中，利用细胞膜的半渗透性使物料中水分转移到溶液中达到除去部分水分的技术，由于水分的转移没有相的变化，也无需加热，因而渗透脱水具有能耗低，营养成分损失小的特点。另外，由于他可以在较短的时间除去物料的水分而不损坏它的组织，使它仍能保持原有的风味。

在生产中，渗透脱水（浸渍）是食品干燥（真空油炸）前很重要的一种工序，渗透脱水后的产品进一步干燥时使用果蔬的干制品。渗入到组织内部的糖分可以对果蔬制品起到一定的保护作用，同时增加产品在储藏期的色素稳定性，另外，从生产角度来说，经过渗透脱水的果蔬在进行干燥时，产品的脱水时间可以缩短10~15%，同时由于体积和重量的减少，使有效荷载增加2~3倍，从而大大节省了能耗。

常用的渗透液有糖类和盐类。糖类主要为蔗糖、葡萄糖、果糖、高果糖浆等，盐类为氯化钠等，一般来说，糖溶液用作水果的高渗透液，盐溶液用作蔬菜的高渗透液，也有用糖和盐的混合渗透液。渗透液的分子量机器离解情况对渗透脱水有很大的影响。渗透脱水产品*终品质很大程度上受到渗入的渗透液质量的影响。

一般说来，渗透液的浓度越高。果蔬的失水量越大，其产品放入固形物和可溶性固形物的含量都增加。

渗透过程中，果蔬的失水量随着渗透液温度的提高而增加，但是达到45℃时，果蔬可能发生酶促褐变，风味物质受到影响，这样使果蔬的感官品质下降。同时高温影响果实组织结构，破坏细胞膜的半透性，

浸渍时间越长，果蔬的失水量越多。果蔬脆片一般浸渍3小时左右，浸泡时间长，影响果蔬的感官品质和营养物质，并且增大微生物污染的概率。

一般要求渗透液的重量为果蔬重量的几倍以上，这样可以保持整渗透过程的浓度较为一致。物料在进行渗透脱水时适当的搅动或使浸渍液形成动态可以提高渗透效率，但是搅动要温和，避免伤及果蔬组织。

果蔬的大小厚度，果蔬的组织的紧密程度，果蔬外皮的蜡质层厚度、初始不溶性固形物与可溶性固形物的含量，细胞间隙、酶活力高低，密度、多孔结构都是影响脱水效果的因素。

真空可大大缩短脱水时间。同时真空可排除果蔬中的气体成分，增加效率，减少真空油炸过程的时间。可见，使用真空浸渍可是果蔬在较低的温度条件下进行脱水浸渍。如果果蔬的组织空隙度大的话，真空脱水效果显著。

正因为以上原因，对果蔬片、薯条、薯片果脯的浸渍采用真空浸渍为佳。

诸城重诺机械公司研制的真空浸渍罐，可满足上述食品的加工工艺，既能保证产品品质，又提高了工作效率，是一款新型技术产品，公司欢迎广大客户前来考察洽购！