

果汁饮料滴氮机设备

产品名称	果汁饮料滴氮机设备
公司名称	成都卓达运通低温设备有限公司
价格	7840.00/台
规格参数	品牌:卓达运通 型号:zdyt-800
公司地址	四川省大邑县晋原镇兴业大道北段50号
联系电话	028-88268533 15390034328

产品详情

产品详情介绍：

二、液氮加注系统用途：在罐装产品中滴注液态氮的作用 在灌装完成，进入封口之前，采用现代化的液氮滴注技术，jignzhun地滴入-196 的液氮，然后，立刻封口，液氮在短时间内吸收热量，体积膨胀700倍，变成气氮。

抗氧化剂是一种人工合成性能良好的抗氧化剂，抗氧化效果非常好，具有良好的抗细菌、霉菌和酵母菌的作用，可增强高油水食品的防腐保鲜效果。值得注意的是，按食品添加剂使用卫生标准规定，可用于烘炒坚果制品、脂肪等油制品、方便米面及饼干、鱼肉制品及油炸食品中，属于低毒添加剂，只要在规定的范围内使用都是安全的。

维生素有抗氧化的作用，添加维生素E虽然效果比抗氧化剂差一些。由于其是天然的抗氧化剂，能消除消费者对人工合成添加剂的不安心理。但由于抗氧化效果不强、成本偏高等原因未能广泛使用。需要指出的是有些食用油本身的品质好，比如玉米油、橄榄油等富含天然维生素E，可以不用添加抗氧化剂。

食用油充氮保鲜技术则是通过充压氮气，排除空气，从而达到食用油与空气隔绝阻止氧化。较其添加抗氧化剂和添加维生素E两种保鲜方式，其优势在于没有添加任何人工化学合成成分，是食用油保鲜领域较为健康和有效的技术，也是食物油保鲜领域使用较为普遍的方式。

使用充氮保鲜后，包装内氧气含量低，也避免了食物的酸败。同时可以不对食物以及食物当中的芳烃类物质挤压，不引起食物发生物理性变，不影响食物口感尽可能保持原生态的保鲜味道。它不仅可以保证

食材配送过程中的无接触，还能减少相应的坏损率，运输过程中的保鲜能力也大为提高，另外值得一提的是气调包装产品的保鲜能力也不可小觑，这对于需要囤积食材的朋友来说，也是一大亮点所在。注：系统显示价格非产品实际价格，产品实际价格和参数请联系我司销售人员了解