

榨菜巴氏杀菌设备价格 榨菜巴氏杀菌设备 鑫品机械有限公司

产品名称	榨菜巴氏杀菌设备价格 榨菜巴氏杀菌设备 鑫品机械有限公司
公司名称	诸城市鑫品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道岳家铁沟
联系电话	13675363377 13675363377

产品详情

巴氏杀菌、冷却、风干流水线是我公司吸收先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却、风干(烘干)于一体的新型产品。该系列杀菌、冷却机采用不锈钢制作，先进的控制仪表。有造型美观，操作及维护方便等特点，榨菜巴氏杀菌设备价格，与目前土法(杀菌池)相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98度内自动调控，榨菜巴氏杀菌设备多少钱，上下层水温差较小，产品质量容易控制，本产品完全符合GMP，HACCP的认证要求，是蔬菜肉禽制品加工行业的理想设备。

榨菜巴氏杀菌设备

巴氏灭菌法主要为牛奶的一种灭菌法，既可杀灭对健康有害的病原菌又可使乳质尽量少发生变化。巴氏杀菌不可能杀灭所有细菌，它只能将致病菌的数量降低到对消费者不会造成危害的水平。巴氏灭菌法除牛奶之外，也可应用于发酵产品。巴氏灭菌法又称巴氏消毒法，榨菜巴氏杀菌设备，得名于其发明人法国生物学家路易斯·巴斯德。1862年，巴斯德发明了一种能杀灭牛奶里的病菌，榨菜巴氏杀菌设备厂家，但又不影响牛奶口感的消毒方法，即巴氏消毒法。

榨菜巴氏杀菌设备

巴氏杀菌机工作原理：

巴氏杀菌机原理在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢，在食品、饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，再由传送带带人冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。榨菜巴氏杀菌设备

榨菜巴氏杀菌设备价格-榨菜巴氏杀菌设备-鑫品机械有限公司由诸城市鑫品机械有限公司提供。诸城市鑫品机械有限公司 (zcxinpin.tz1288.com) 是山东 潍坊 ,机械加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城市鑫品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城市鑫品机械更加美好的未来。