

# 鸭脖鸭翅杀菌锅价格 鸭脖鸭翅杀菌锅 诸城众工机械

产品名称	鸭脖鸭翅杀菌锅价格 鸭脖鸭翅杀菌锅 诸城众工机械
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

## 产品详情

### 杀菌锅杀菌需要多长时间

问的有点笼统，因为杀菌锅的杀菌时间会受很多因素影响。被要求的保质期长短，产品的大小，鸭脖鸭翅杀菌锅采购，被杀菌产品的初始菌落数量，热源的强度等等都影响杀菌的时间。

### 杀菌锅的杀菌时间

杀菌时间会被模糊的理解成二个意思：

- 1.从产品进杀菌锅到产品出杀菌锅。
- 2.杀菌锅三个阶段的杀菌保温阶段时间，也可理解为保温时间，这二个概念都会被理解成杀菌时间。所以建议要知道整个杀菌流程多长时间时请表达整个杀菌流程，想要知道保温时间请表达保温时间。

杀菌锅的时间。杀菌整个流程分产品进入杀菌锅，升温，保温，降温，产品推出杀菌锅。这几个时间当中保温时间是根据上面描述来确定的，也是整个杀菌流程中最难确认的，影响这个时间的因素有很多，上面有详细介绍。

### 杀菌锅保温时间的影响因素

- 1.产品的保质期，保质期不同，要求的杀菌强度也不同，最直接表现就是保温时间不同。保质期要求的时间越长，也就意味着杀菌过程中保温时间越长。
- 2.产品的大小，厚度.200g的产品肯定与1000g的保温产品时间不同。产品越厚越大，保温时间肯定是越长。
- 3.产品的杀菌温度。杀灭芽孢温度121度4分钟不是他的weiyi致死条件。温度降低，时间相应的延长也可以，比如选用115度杀菌时，时间要比121度杀菌时间要延长20分钟左右。

4.产品的初温。产品进杀菌锅时的初温不同，进杀菌锅以后吸收的热量也就不同，产品的初温越低，要求的保温时间越长。

5.产品菌落初始量。理论上杀1000个和10000个细菌需要的热量肯定不一样。产品的初始细菌量越多需要的保温时间也就越长。

### 杀菌锅的整个杀菌流程时间

产品比如薄如豆干，保质期要求12个月的产品，它的杀菌时间是这样的，鸭脖鸭翅杀菌锅价格，升温10分钟，保温7分钟，降温20分钟，鸭脖鸭翅杀菌锅，进出锅时间5分钟真个杀菌流程时间就是42分钟，这是保温时间比较短的产品，一般产品保温时间都会比较长在15分钟左右，所以整个杀菌流程时间大约都在50分钟-1小时左右。

健康是现在人最为关注的事情，在食品制造业中，杀菌锅则成为重要的程序之一，蒸汽式杀菌锅作为杀菌锅的一种，鸭脖鸭翅杀菌锅使用，其地位可谓是举足轻重。

蒸汽杀菌锅是借助蒸汽释放的热使微生物细胞中的蛋白质、酶和核酸分子内部的化学键，特别是氢键受到破坏，引起不可逆的变性，使微生物死亡。

蒸汽杀菌锅主要适用于罐头(如：肉类、禽类、鱼类等罐头)及需要高温杀菌的蛋白饮料(如：牛奶、豆奶、杏仁、椰奶等)。包装物可适用用硬罐头(如：马口铁三片罐、玻璃瓶罐头)，蒸煮袋等。其实，蒸汽杀菌锅是最适合软罐头类(如：火腿肠、扒鸡、纯牛奶等)。

它的优点在于蒸汽来源容易，操作费用低廉，本身无毒；蒸汽具有很强的穿透力，灭菌易于彻底；蒸汽均有很大的潜热，冷凝后的水分有利于湿热灭菌；蒸汽输送可借助本身的压强，调节方便，技术管理容易，而且杀菌精度高。

杀菌锅是直接关系到人们生命安全的程序之一，所以能不能有效完全的杀菌而且是无污染的是人们所关注的问题，在杀菌锅的技术上和设备上还是要求极为严格的。杀菌锅设备还需要更为广泛的研究，相信在不久的将来杀菌锅设备将会出现更为有效的技术。

诸城市众工机械生产的全自动双层水浴杀菌锅特点：整个杀菌过程严格按照预先设定的工艺配方自动完成，配方设有多级密码，杜绝了误操作的可能性。

鸭脖鸭翅杀菌锅价格-鸭脖鸭翅杀菌锅-诸城众工机械由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司(www.zczgjx.net)在休闲食品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城众工机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘莎莎。