

# 供应食品保鲜混合气-气调保鲜-防腐保鲜-食品气调保鲜技术

产品名称	供应食品保鲜混合气-气调保鲜-防腐保鲜-食品气调保鲜技术
公司名称	南昌江竹实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	南昌江竹:食品保鲜气 40L:99.999 ( % ) 产地:江西南昌
公司地址	中国江西南昌县小蓝经济开发区金沙三路
联系电话	0791-86713019 13767959445

## 产品详情

由于食物自身的生理特性不同以及食物在运销环节中遇到的条件也不一样，对包装的要求改变很大，运用食物气袋包装技能时需考虑的要素是非常多的，气袋保鲜的保鲜气体也有很多品种，不一样的产品所用的保鲜气体不一样，气体份额也不一样。

气袋包装常运用的食品保鲜气是氮气、二氧化碳、氧气三种气体的**混合气体**。**氮气**性质安稳，运用氮气一般是利用它来扫除氧气，然后减缓食物的氧化作用和呼吸作用。氮气对细菌成长也有一定的抑制作用，另外氮气基本上不溶于水和油脂，食物对氮气的吸附作用很小，包装时不会因为气体被吸收而产生逐步萎缩的现象。

**二氧化碳**是气调包装中最要害的一种气体。它能抑制细菌、真菌的成长，用于生果、蔬菜包装时，二氧化碳具有强化减氧、降低呼吸强度的作用。可是，在运用二氧化碳时有必要留意，二氧化碳对水和油脂的溶解度较高，溶解后构成碳酸会改变食物的PH值和口味，一起二氧化碳溶解后，包装中的气体量削减，简单导致食物包装萎缩、不丰满，影响食品外观。气调包装中对二氧化碳的运用有必要考虑贮藏温度、食物的水分、微生物的品种及数量等多方面的要素。

保鲜气调包装的保鲜原理：改变食品包装内环境可延长食品的保鲜期，如真空包装、充氮包装、气调包装，其中气调包装是目前食品保鲜的最佳包装形式。保鲜气调包装保鲜的基本原理是用保护气体置换包装内的空气，使食品置于保护气体环境中，引起食品腐败的细菌和霉菌的生长繁殖被抑制而防腐，新鲜肉的色泽被保护，新鲜果蔬的衰老过程被延缓，从而延长食品的保鲜期。常用保鲜气体由氧气（O<sub>2</sub>）、二氧化碳（CO<sub>2</sub>）和氮气（N<sub>2</sub>）及少量特种气体组成。CO<sub>2</sub>气体具有抑制大多数需氧腐败细菌和霉菌生长繁殖的作用，是保护气体中的主要气体抑菌剂。O<sub>2</sub>气具有抑制大多数厌氧腐败细菌生长繁殖的作用，保持鲜肉色泽的作用和维持新鲜果蔬需氧呼吸保持鲜度的作用。N<sub>2</sub>气是惰性气体，与食品不起作用，作为填充气体与O<sub>2</sub>、CO<sub>2</sub>组成保护气体。保鲜气调包装的应用：生鲜鱼虾的气调包装：新鲜鱼水产品是水分含量高的易腐食品，低温储藏时厌氧菌是新鲜水产品腐败因素之一，并产生对人体健康有害的毒素。保鲜气体由O<sub>2</sub>、CO<sub>2</sub>和N<sub>2</sub>等气体组成。多脂肪鱼类的气调包装因脂肪氧化酸是腐败变质的主要因素，保护气体由CO<sub>2</sub>和N<sub>2</sub>等气体组成。新鲜水产品气调包装，根据品种和鲜度，在0~4 温度下的保鲜期为15~30天。包装薄膜须采用对气体高阻隔性的复合塑料膜，以保持包装内的气体浓度。禽畜生鲜肉类气

调包装：新鲜肉、禽类 新鲜猪、牛、羊肉保鲜要求防腐和保持鲜肉红色色泽。O<sub>2</sub>使肉中肌红蛋白氧化为氧合肌红蛋白，肉呈鲜红色泽。缺氧的包装如真空包装，肉中氧合肌红蛋白还原为肌红蛋白，肉呈淡紫色泽，会被消费者误认为不新鲜肉，影响销售。新鲜猪肉气调包装的保护气体由CO<sub>2</sub>和O<sub>2</sub>等气体组成，高浓度氧气可保持鲜肉红色色泽，二氧化碳气用以防腐。在0~4 温度下的保鲜期为10~14天，如用CO<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>等气体，则保鲜期为25~30天。新鲜鸡肉气调包装的保护气体由CO<sub>2</sub>和 N<sub>2</sub>等气体组成，在0~4 温度下的保鲜期为15~20天。新鲜鸡蛋变质是蛋壳表面天然产生的CO<sub>2</sub>散失和霉菌繁殖，鸡蛋气调包装的保护气体由CO<sub>2</sub>和 O<sub>2</sub>等气体组成，在20~25 温度下保鲜期为60~90天。包装薄膜须采用对气体高阻隔性的复合塑料膜，以保持包装内的气体浓度。新鲜果蔬气调保鲜包装：果蔬收获后，仍保持吸收O<sub>2</sub>排出CO<sub>2</sub>的新陈代谢呼吸活动。如包装内O<sub>2</sub>含量降低和CO<sub>2</sub>含量升高，可使果蔬维持微弱的需氧呼吸而不产生厌氧呼吸，新鲜果蔬的衰老过程被延缓，降低新陈代谢速度，从而延长保鲜期。鲜果蔬气调包装采用透气性塑料薄膜作为气体交换膜，包装内气体与大气进行气体交换，从大气渗入 O<sub>2</sub>和从包装内排出多余的CO<sub>2</sub>保持果蔬微弱的需氧呼吸，新鲜果蔬的气调包装保护气体由O<sub>2</sub>、CO<sub>2</sub>和N<sub>2</sub>等气体组成。气调包装保鲜期根据果蔬品种和鲜度 确定如青菜、蘑菇、荔枝等，在0~6 温度下的保鲜期为25~60天。烘烤食品与熟食制品的气调保鲜包装：西式灌肠和鱼、虾、肉等中式熟食品的保鲜，要求防腐和保鲜风味。熟保鲜气调包装的保护气体由CO<sub>2</sub>和N<sub>2</sub>等气体组成，在0~4 温度下的保鲜期为 30~90天，在20~25 温度下保鲜期为5~10天。包装薄膜须采用对气体高阻隔性的复合塑料膜，以保持包装内的气体浓度。烧烤食品的变质主要是霉变，保鲜要求防霉和保持风味，保护气体由CO<sub>2</sub>和N<sub>2</sub>等气体组成。蛋糕气调包装（不包括奶油蛋糕）在20~25 温度下的保鲜期为 20~30天。月饼气调包装，在30~35 温度下的保鲜期为90~120天。包装薄膜须采用对气体高阻隔性的复合塑料膜，以保持包装内的气体浓度。 各类保鲜气调包装产品的开发研究包括保护气体的组成和混合比例、包装材料的选择和保鲜期试验等气调包装工艺。各种食品的结构组成和保鲜要求不同，须通过试验得出保护气体的组成和混合比例，以取得最佳的保鲜效果和保鲜期。保鲜气调包装产品在储藏和销售期间，依靠塑料包装膜保持包装内的气体成分，对包装材料有较严格的要求。大多数保鲜气调包装产品要求采用对气体高阻隔性的复合塑料膜，而新鲜果蔬气调包装则要求透气性塑料膜如聚乙烯或特制的透气性塑料膜，并通过试验选择合适的塑料包装膜。厨房工程要求包装产品即食或即烹饪，以减少城市居民的厨房劳动。因此，气调包装产品的原料鲜度和预处理加工工艺有较严格的要求，如此能使气调包装的保鲜期更为理想。