

卧式杀菌锅 高温燕窝杀菌釜

产品名称	卧式杀菌锅 高温燕窝杀菌釜
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺
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

卧式杀菌锅 高温燕窝杀菌釜燕窝的营养价值很高，有许多微量元素对身体有好处，不管是男女老少都很适合吃，但是像是这些产品保存方法实在是让人很头疼的一件事情，但是有了我们的杀菌锅一切就都好说了，通过高温燕窝杀菌釜的杀菌，高温燕窝杀菌釜燕窝能达到一年的保质期，而且燕窝多采用的是玻璃瓶包装的，所以需要采用喷淋式杀菌。

卧式杀菌锅 高温燕窝杀菌釜作用是为罐藏食品的高温杀菌提供环境，能在指定的温度、时间和压力下对食品进行高温杀菌，其必须有很好的热分布性，即在杀菌时，容器内的任意一点温度与平均温度相差值应符合要求。如果某点的温度低于平均温度，那么该点就不能达到预定的杀菌F值，这个点附近的食品就无法达到杀菌要求。热分布均匀是衡量杀菌锅质量的重要技术指标，可以通过热分布测定仪对其进行测定评估。

食品在高温环境下，时间越长口感越差，营养流失越多，这就要求杀菌锅内各点在升温时温度必须迅速达到一致，保持各点F值高度一致，这样才能迅速结束杀菌过程。降温也要迅速，以便使食品在尽量短的时间内脱离高温环境，高温燕窝杀菌釜这就要求杀菌锅的水流设计要科学合理，大限度减少杀菌时间。

食品的高温杀菌工作对于一个食品加工厂来说是至关重要的！它有如下两个特点：

- 1、一次性：高温杀菌工作从开始到结束必须一次性完成，不能间断，食品也不能做反复的杀菌处理。
- 2、杀菌效果的抽象性：杀菌完毕的食品用肉眼检测不出效果，细菌培养试验也需要一周时间，所以不可能对每杀菌批次的食品进行杀菌效果的检测。

小型杀菌锅的选择技巧 小型杀菌锅使用说明书。基于以上特点，这就要求厂家：

- 1、要做好整个食品加工链的卫生的均一性，保证每袋食品在装袋前的细菌初始量相等，这样才能保证既定的杀菌公式的有效性。
- 2、第二就要求有性能稳定、控温的杀菌设备，无故障、误差极小的执行既定的杀菌公式，保证杀菌效果的标准性、统一性。

