

杀菌锅规格 素肉高温杀菌锅

产品名称	杀菌锅规格 素肉高温杀菌锅
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 型号:900*1800 产地:山东潍坊诸城
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

杀菌锅规格 素肉高温杀菌锅不知道大家有没有吃过一种小零食，吃起来有肉的口感，但实际上并不是肉，而是以拉丝蛋白为主要原料的，而且小小的包装一个，吃起来也十分的方便，多种口味可以满足不同客户口味的需求。像是这些素肉也是经过我们高温杀菌的，素肉高温杀菌锅在尽可能保持原有风味的基础上延长保质期，从而也拓宽了客户的销路，可以选择零售、进入商超等多种途径。

杀菌锅规格 素肉高温杀菌锅本设备通过引入压缩空气实现反压杀菌。如冷却需在锅内进行，须用水泵打入锅顶部的喷水管（或采用水循环系统）。在杀菌时，由于加热使温度升高，包装袋内的压力会超过袋外（在锅内）的压力。因此，为了避免杀菌时包装物内增压而损坏，必须施加反压力，即是压缩空气通过锅内增加压力，防止包装物损坏，其操作情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力，因此，在杀菌时升温过程中，素肉高温杀菌锅不放进压缩空气，而只在遇到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加0.15~0.2Mpa。待经过杀菌后，降温冷却时，停止供应空气，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。在杀菌过程中，应注意排气，素肉高温杀菌锅进而泄气，使蒸汽流通。亦可每各10分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由不同产品的杀菌工艺作出具体规定。