

# 牛肉高温杀菌锅 两锅一罐杀菌釜

产品名称	牛肉高温杀菌锅 两锅一罐杀菌釜
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 型号:可定制 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

牛肉高温杀菌锅 两锅一罐杀菌釜我们的杀菌锅就是用来杀菌食品从而达到延长保质期目的的，有很多客户也会称杀菌釜或者是灭菌釜，但其实都是一样的，无非就是叫法不一样。像是杀菌肉制品的杀菌锅，都是双层结构的，上下锅体都是一样大小的，这样上罐的水才足够使用，能够完全的将产品覆盖过来，而且我们的水泵都是分为冷水泵和热水泵两个，牛肉高温杀菌锅这样冷热水分开始用，水泵使用寿命长，所以需要杀菌锅设备的客户快来找我吧。

牛肉高温杀菌锅 两锅一罐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，牛肉高温杀菌锅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。