

酱猪蹄水浴灭菌锅 肉制品加工杀菌锅

产品名称	酱猪蹄水浴灭菌锅 肉制品加工杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700 × 1200 产地: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

酱猪蹄水浴灭菌锅 肉制品加工杀菌锅猪蹄啊猪蹄，简直是猪身上的一大美食呀，不仅是味道上非常的香，美味十足，而且还富含丰富的胶原蛋白等营养物质，但是像是许多风味猪蹄，都会选择走向超市商场等零售点，所以这就需要我们的杀菌锅了，像是这些肉制品都要用我们的水浴式杀菌锅，杀菌的时候是完全将产品覆盖过来，利用水流进行高温杀菌，酱猪蹄水浴灭菌锅从而延长产品的保质期。

酱猪蹄水浴灭菌锅 肉制品加工杀菌锅基本操作原理步骤如下：

1、开始杀菌

所有的排气阀和泄气阀全部打开之后，通入蒸汽。整个杀菌期间，全部的泄气阀应一直是打开的。打开才能使蒸汽流动，高温气体持续加热食品，保证杀菌效果。

2、排气

通入蒸汽后，排气阀必须开足，直至达到规定的时间和温度，以确保杀菌锅内所有的空气均被排出。如果排气不彻底；杀菌锅内装食品的各个区域中仍残留有空气，酱猪蹄水浴灭菌锅形成冷气团，压力形成假压，达不到实际的温度，这将会造成杀菌不足的后果。

3、升温时间

升温时间是指从进入蒸汽算起直至达到杀菌温度，并能维持到杀菌开始计时为止的这一阶段，其中包括排气时间。倘若使用蒸汽旁通装置，在达到杀菌温度后，就应逐渐关闭旁通阀，以防止温度突然下跌。

校对温度记录仪与玻璃水银温度计的读数是否一致，当杀菌温度稳定以后，必须把这些读数记录下来。

升温时间一般在10-20分钟。

4、杀菌计时

只有在杀菌锅经过充分地排气，水银温度计达到并稳定在杀菌温度之后，才能计算杀菌时间。杀菌温度只能由水银温度计来表示，而不是压力表。酱猪蹄水浴灭菌锅杀菌时间应该用一个准确的钟或计时器来计时，而不能用手表或其他记录仪图表。