

辣椒制品杀菌烘干设备

产品名称	辣椒制品杀菌烘干设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	68888.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:kl-28kw-4 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

辣椒制品杀菌烘干设备

目前，市场上流通着三种杀菌设备：微波杀菌设备，高温蒸汽杀菌设备，辐照杀菌设备，这三种设备是目前常用的，也是常见的，下面我来为大家一一解答。

高温蒸汽杀菌设备：是利用高压高温来进行对物料杀菌的，杀菌效果可以，但是此设备使用时需要预热，杀菌过程时间长，因为温度过高在杀菌的过程中会破坏物料的营养成分，使物料颜色发生变化，因此使用此设备的公司很少。

辐照杀菌设备：顾名思义是利用一种核辐射来破坏掉调味品中的各类细菌，例如致病菌种大肠杆菌，霉菌等等，杀菌效果好，但是利用核辐射来进行杀菌的话会有部分核残留，会对人体有伤害，而且此设备造价高，普通小企业接受不了。

微波杀菌设备：具有双重杀菌，通过热效应和非热效应来进行对物料杀菌的，热效应是我们常说的温度但是微波杀菌温度极低在85度就可以达到要求，非热效应就是利用微波辐射来进行对物料杀菌，这样既不会影响物料的营养成分又不会影响物料的颜色，设备造价也比较亲民，所以目前采用微波杀菌设备的非常多，目前来说使用微波杀菌设备杀菌，物料的菌落总数能降低到一万以下，正常来说两万以下就可以，而且微波杀菌不需要预热，即开即停，操作非常简单方便。整条设备需要的操作人员只需要两个人足够了，杀菌速度快，在微波设备内只要三分钟就可以达到杀菌效果，所以采用微波杀菌设备是理想的选择。

辣椒碎，辣椒圈，辣椒粉是我们生活中经常用到的调味品，但是这些调味品再生产的过程中，需不需要

杀菌呢，杀菌的话，又是使用的什么杀菌设备呢？杀菌能不能达到正常食用的要求呢？现在我来为大家讲解下生活中经常食用的调味品用什么设备来进行杀菌的！

辣椒制品杀菌烘干设备

微波辣椒碎烘干设备是我公司针对辣椒制品开发的一款专用烘干灭菌设备，现有多家韩国企业和国内知名企业采用，赢得客户赞誉。其特点：效节能、灭菌效果好、(达到出口标准)操作简单，维护费用底、安全卫生。该设备保修一年，(保修期间不收任何费用)，终身免费技术服务! 辣椒制品杀菌烘干设备