

新闻标题：蒸汽式杀菌锅

新闻出处：

新闻内容：健康是现在人最为关注的事情。而在食品制造业种杀菌锅则成为重要的程序之一，在食品行业中的地位可谓是举足轻重。蒸汽式杀菌锅作为杀菌锅的一种，在食品行业内有着举足轻重的作用。蒸汽杀菌锅适用范围：主要适用于罐头(如：肉类、禽类、鱼类等罐头)及需要高温杀菌的蛋白饮料(如：牛奶、豆奶、杏仁、椰奶等)。包装物可适用用硬罐头(如：马口铁三片罐、玻璃瓶罐头)，蒸煮袋等。特别适合软罐头类(如：火腿肠、扒鸡、纯牛奶等)。蒸汽杀菌锅特点：借助蒸汽释放的热使微生物细胞中的蛋白质、酶和核酸分子内部的化学键，特别是氢键受到破坏，引起不可逆的变性，使微生物死亡。其优点在于蒸汽来源容易，操作费用低廉，本身无毒；蒸汽具有很强的穿透力，灭菌易于彻底；蒸汽均有很大的潜热，冷凝后的水分有利于湿热灭菌；蒸汽输送可借助本身的压强，调节方便，技术管理容易，而且杀菌精度高。杀菌锅是直接关系到人们生命安全的程序之一，所以能不能有效完全的杀菌而且是无污染的是人们所关注的问题，在杀菌锅的技术上和设备上还是要求极为严格的，所以在杀菌锅设备中还需要更为广泛的研究，相信在不久的将来杀菌锅设备将会出现更为有效的技术。