

新闻标题：不同类型的杀菌锅在不同行业所起的作用怎么样？

新闻出处：

新闻内容：全自动杀菌锅的适用范围：主要适用于罐头（如：肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（如：马口铁罐、玻璃瓶罐头、蒸煮袋等）。特别适合罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。高温杀菌锅主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。一般罐头食品厂对罐头作常压水煮加热杀菌处理时都采用本形式的卧式杀菌锅，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，由于加热使罐头温度升高，罐头内的压力会超过罐外（在锅内）的压力。