

新闻标题：杀菌锅一般采用什么杀菌方式

新闻出处：

新闻内容：全自动杀菌锅有很多种，在我国传统的高温杀菌一般采用水浴式杀菌和蒸气杀菌即我们常说的水杀和汽杀两种杀菌方式，上个世纪九十年代开始为了满足软包装等特殊的产品生产要求，开始从日本引进双层杀菌锅即日式杀菌锅，新世纪伊始，西班牙、德国、法国等欧洲国家为了节约能源和水资源，推出一种带热交换器的水淋式杀菌锅，特别是法国采用最先进的锅内蒸气循环系统，以达到高温节能、短时高效、节约水资源等目的。静止杀菌锅是逐批式的、无搅动的压力容器，用于对包装在密封容器内的食品进行杀菌。通常，把容器堆放或混杂摆放在杀菌架、笼筐、杀菌车、篮筐、杀菌盘中，推入或卸出杀菌锅。杀菌时，容器并不运动，由此被命名为‘静止杀菌锅’。装笼筐时，将一个筐放在另一个筐的顶面的静止杀菌锅被称作‘立式锅’。将一个筐放在另一个筐的旁的静止杀菌锅被称作‘卧式锅’。有些模式的静止杀菌锅操作时不使用容器支撑系统。这些杀菌锅被称作‘无笼筐杀菌锅’。杀菌锅内所用加热介质，如本章所述，为蒸汽。杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。以有一定的压力的蒸气为热源，具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。