

压力蒸汽灭菌器在罐头食品行业的应用

市面上卖着各式各样的罐头，水果罐头、鱼罐头、午餐肉、鸡肉罐头等，罐头之美味，大家都很喜欢。但是罐头食品的卫生食品安全如何保证呢？罐头生产商如何保证罐头的商业无菌呢？

何为商业无菌？罐头食品经过适度的热杀菌以后，不含有致病的微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物，这种状态就叫作商业无菌。罐头的微生物检验不仅可以判定杀菌是否充分，而且也可以了解造成罐头的活的微生物存在，特别是致病菌的存在。

为了使得罐头生产有更好的效率和食品安全，最常用的压力蒸汽灭菌器就是 ALP 压力蒸汽灭菌器，罐头的生产要经过真空密封，杀菌冷却，罐头装罐后要立即进行真空密封。密封后要立即杀菌，杀菌时间根据不同罐型来进行，杀菌后立即冷却到 40°C 以下。

让您的食品更加安全，罐头质量检测更加安全，用的最多最可靠的是压力蒸汽灭菌器消毒。

目前市面上，压力蒸汽灭菌器品种繁多，有进口的有国产的压力蒸汽灭菌器，压力蒸汽灭菌器产品质量参差不齐。在业内质量口碑最好的当属东南科仪总代理的日本 ALP 压力蒸汽灭菌器，日本 ALP 压力蒸汽灭菌器具备《进口压力容器生产许可证》、《进出口锅炉压力

《容器安全性能检验证书》以及压力蒸汽灭菌器上的压力表和减压阀，送当地计量部门计量后取得计量证书。

压力蒸汽灭菌器开关轻松简便，电子锁仅在通电时才可开启，避免因断电或关机时意外泄漏未灭菌物质。压力蒸汽灭菌器可清晰显示所处的状态，如温度、压力、程序及操作过程中的其它相关信息。压力蒸汽灭菌器脉冲空气净化反复进行，直至压力高于对应温度而产生过饱和蒸汽压保证灭菌效果。压力蒸汽灭菌器可根据被灭菌物质的情况调整蒸汽排放情况，压力蒸汽灭菌器具备快速冷却功能可使灭菌后快速降温到 80°C 以下的安全温度。压力蒸汽灭菌器通过真空泵及经 0.2um 的滤膜过滤后的热空气快速干燥样品，使其快速可用。压力蒸汽灭菌器标配物温探头安装孔，选配物温探头，方便进行内部灭菌效果的验证。压力蒸汽灭菌器三重脉冲，预真空设备配置强大的真空泵强行排空腔内留存的空气，使饱和蒸汽良好的渗透入灭菌物品中，从而确保充分有效的灭菌效果。

ALP 压力蒸汽灭菌器更多详情了解，请登录东南科仪 www.sinoinstrument.com!