新技术

概述

随着人们生活水平的不断提高，消费者对于食品的要求将朝着绿色、健康、营养和安全的方向发展，在加工过程中保持食品的品质稳定且不加添加剂。非热力杀菌是当代一类崭新的技术，杀菌条件易于控制，外界环境影响较小，由于杀菌过程中食品的温度并不升高或升高很低，既有利于保持食品功能成分的生理活性，又有利于保持其色、香、味及营养成分

目 录

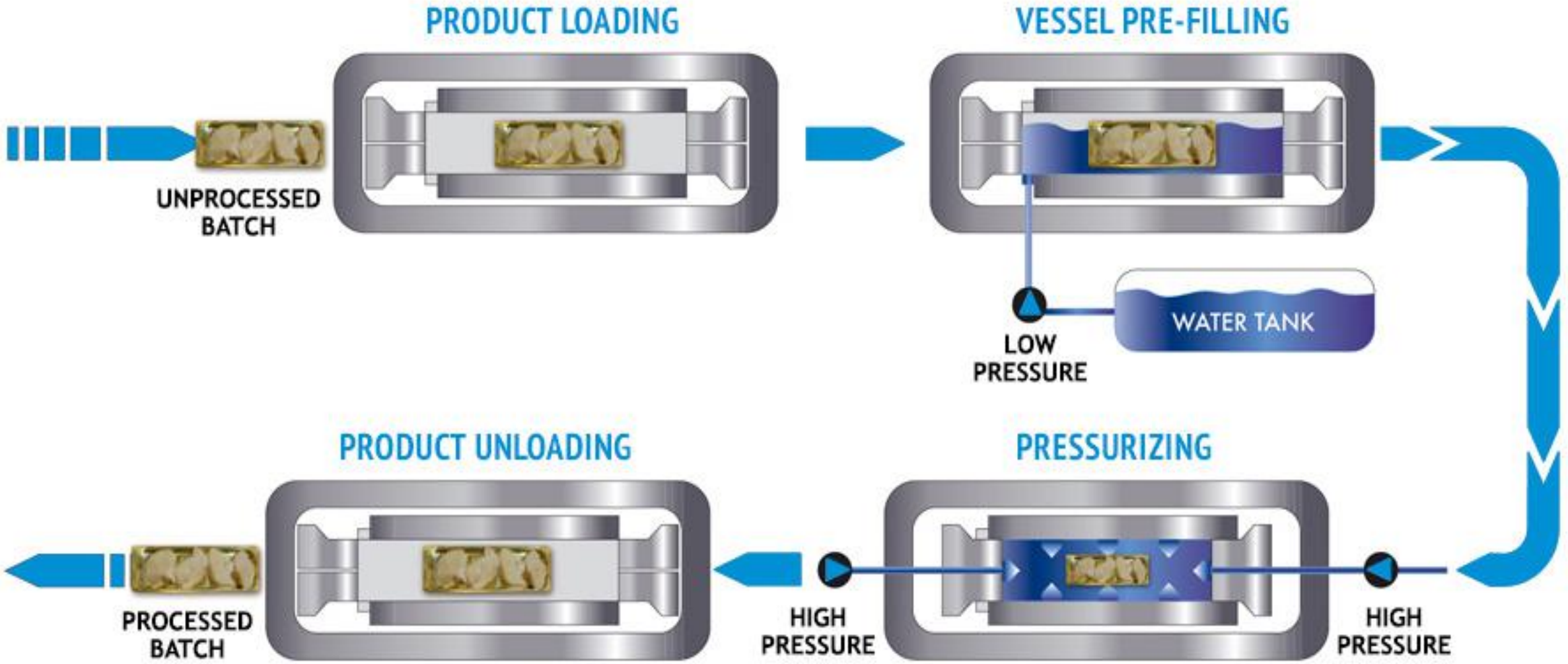
CONTENTS

1

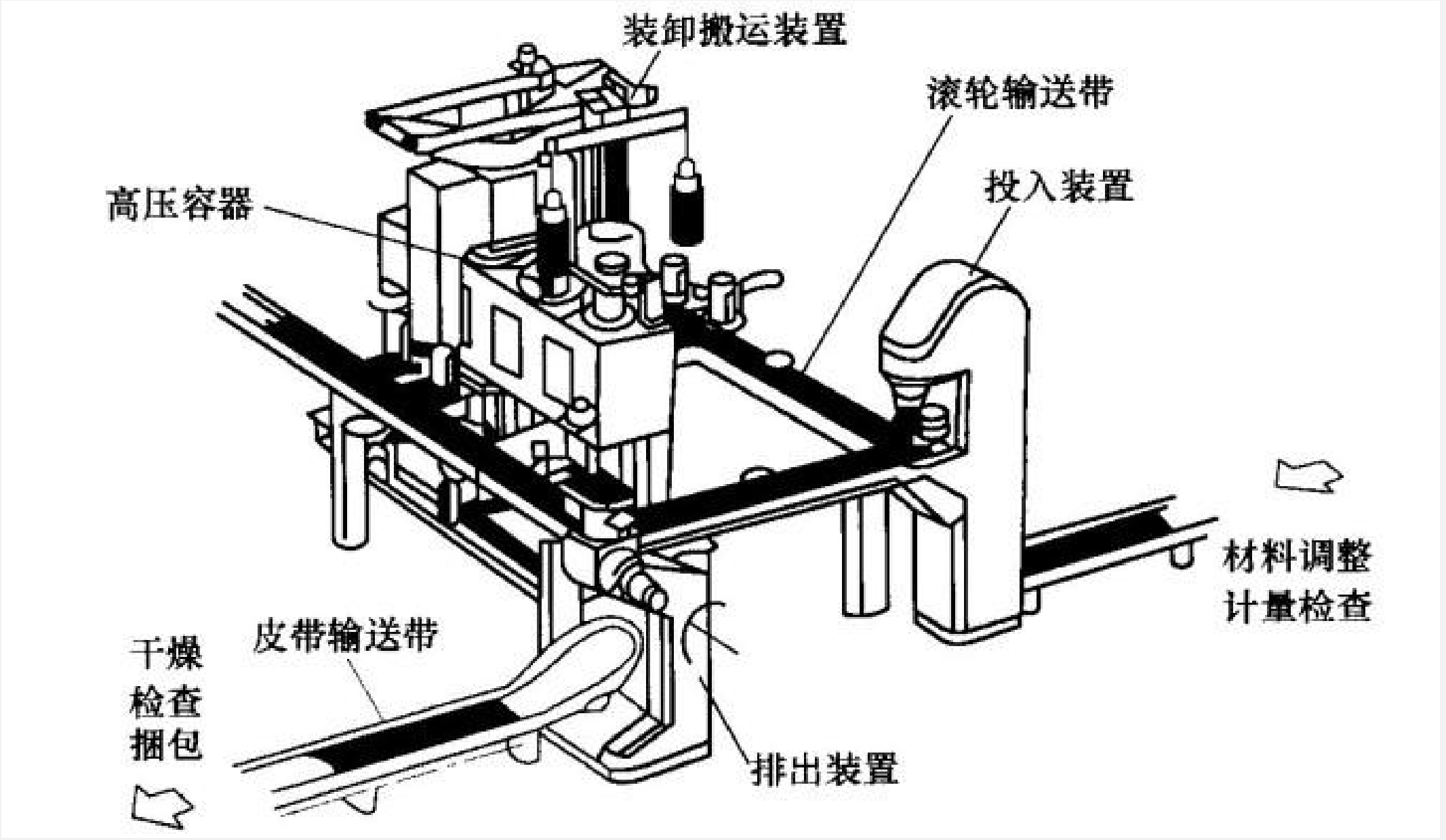
超高压杀菌

Ultra-high pressure processing

超高压杀菌操作示意图：


PRODUCT LOADING
VESSEL PRE-FILLING
UNPROCESSED BATCH
WATER TANK
LOW PRESSURE
PRODUCT UNLOADING
PRESSURIZING
PROCESSED BATCH
HIGH PRESSURE
HIGH PRESSURE

- **超高压处理装置示意图：**



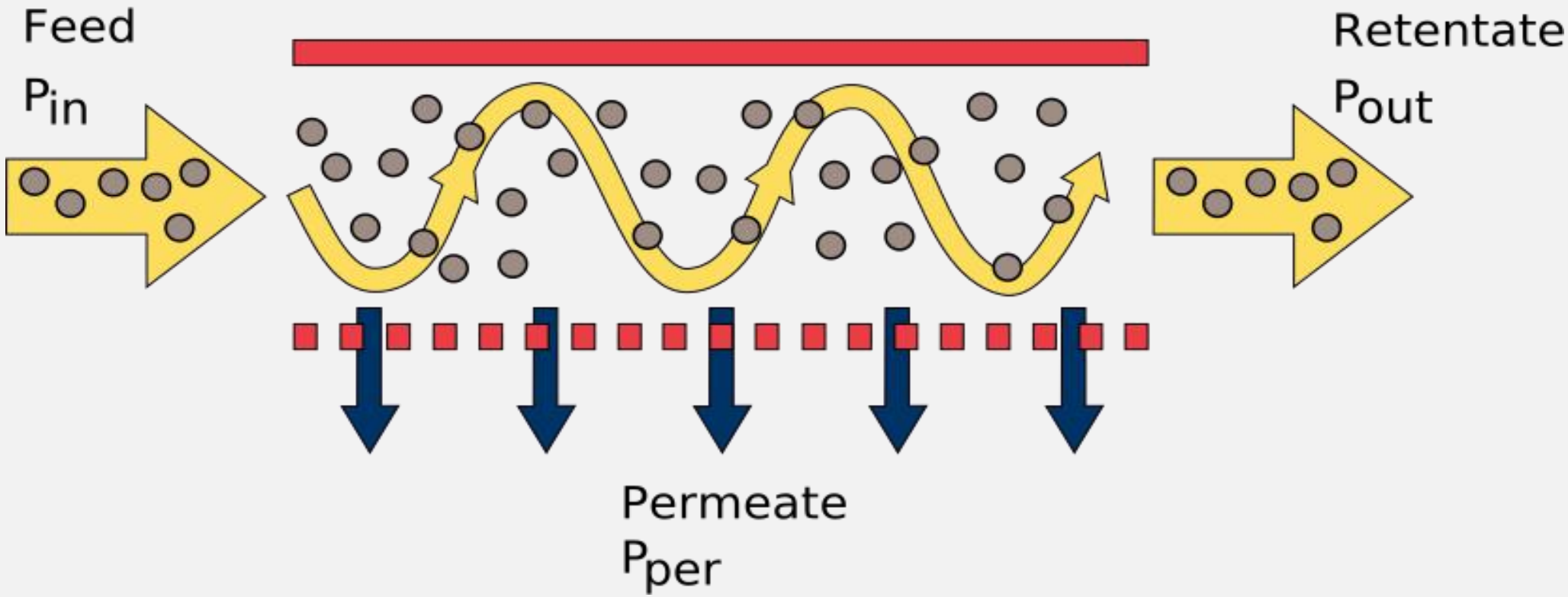
超高压杀菌设备

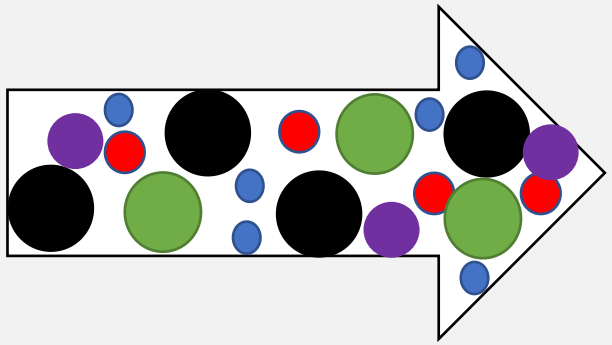
2

膜分离技术

Membrane separation technique

膜分离技术原理





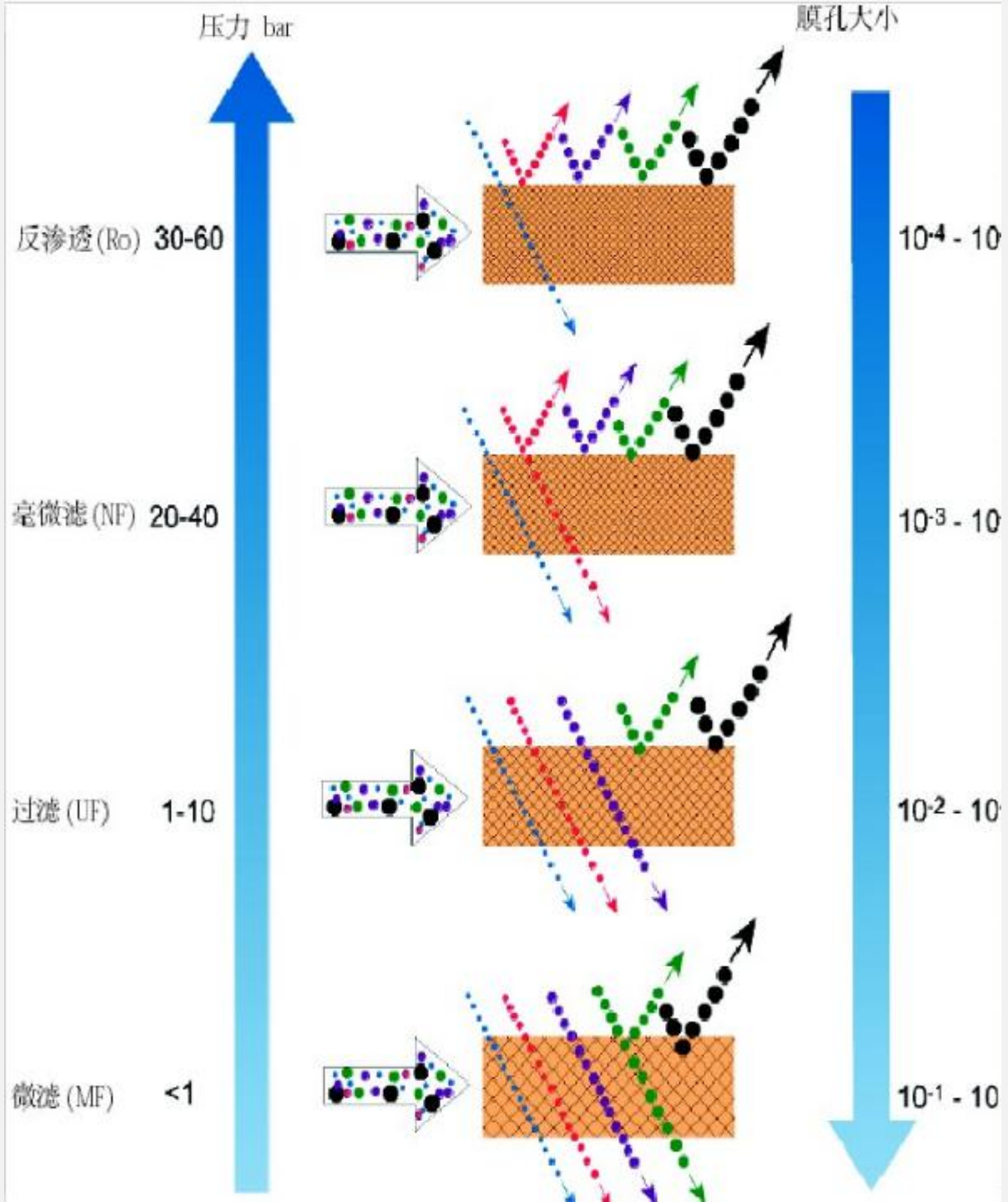
细菌，脂肪

蛋白质

乳糖

矿物质

水

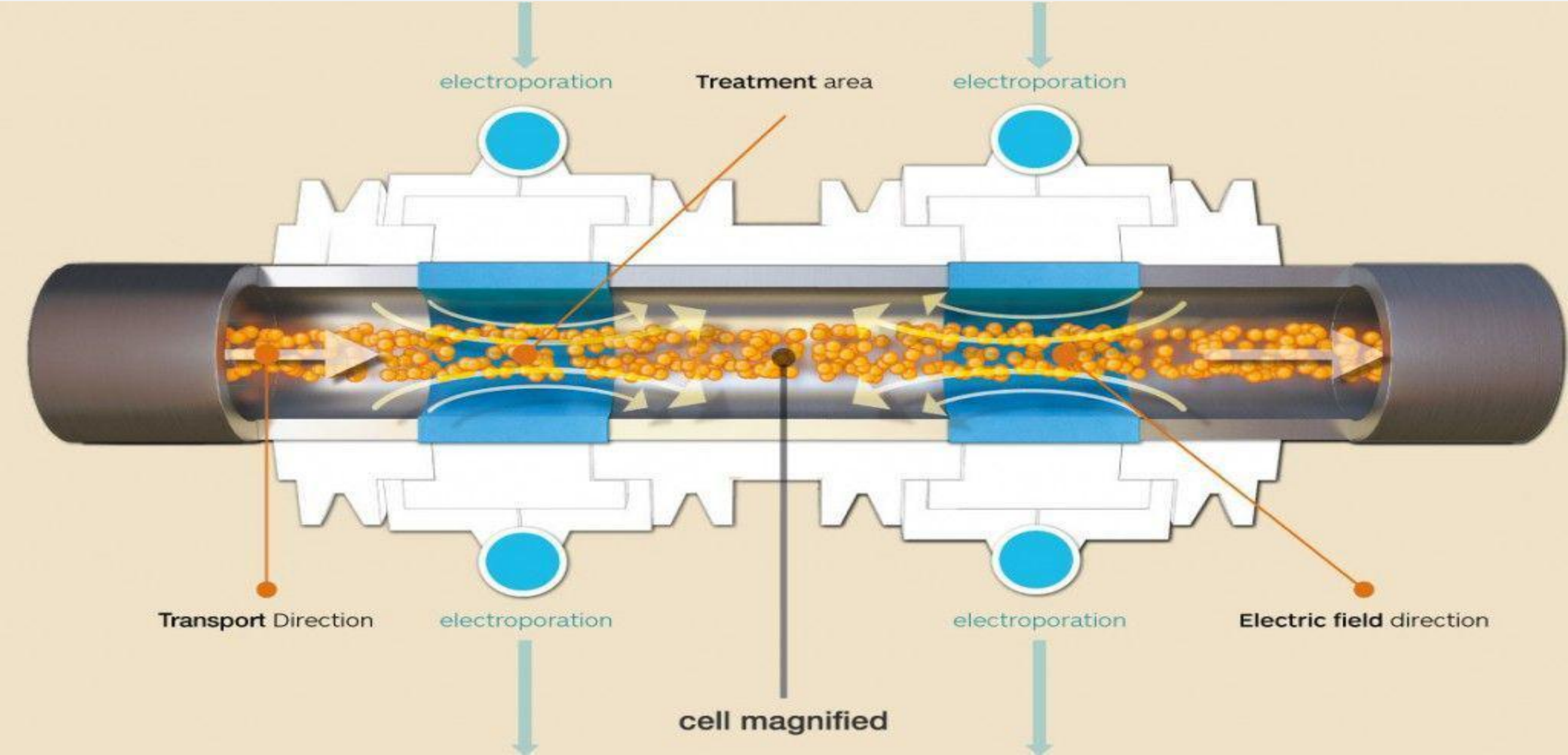


3

超高压脉冲电场杀菌

Ultra-high pressure pulsed electrical field sterilization

超高压脉冲电场杀菌原理



超高压脉冲电场杀菌主要设备

（德国）

4

紫外线杀菌

Ultraviolet germicidal

紫外灯对地窖灭菌

- 紫外线用于奶酪的灭菌

ThAnks