

# 2018

## 微波杀菌技术

姓名：魏亚楠




# 微波杀菌技术



•微波杀菌是采用长度和频率波长的电磁波，以光速直线向前行驶，吸收和摩擦所遇到的介质损失较大的物质，将电磁波转化为热能。食品中的微生物通过吸收电能致使温度升高，从而将菌体内的蛋白质结构加以破坏，实现杀菌的目的

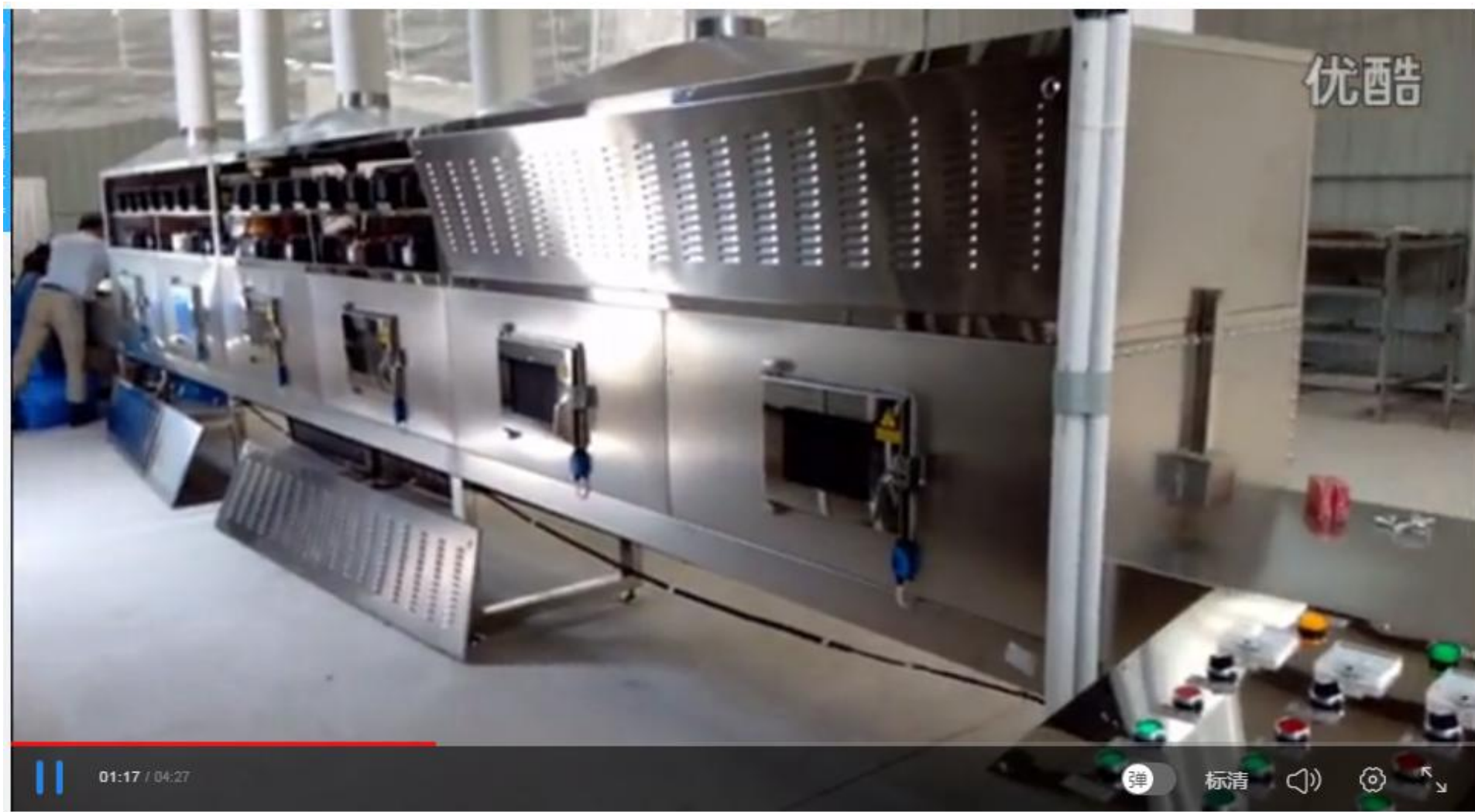
# 微波杀菌机





# 微波杀菌的设备

# 微波干燥杀菌设备



- [http://v.youku.com/show/id\\_XMTYyNTE2NjM4NA=.html?sharekey=18dfe6a7fe39535d0e4eb6c085ed941a8](http://v.youku.com/show/id_XMTYyNTE2NjM4NA=.html?sharekey=18dfe6a7fe39535d0e4eb6c085ed941a8)



# 微波杀菌的应用

## 葡萄干微波杀菌



## 瓶装食品饮料微波杀菌机



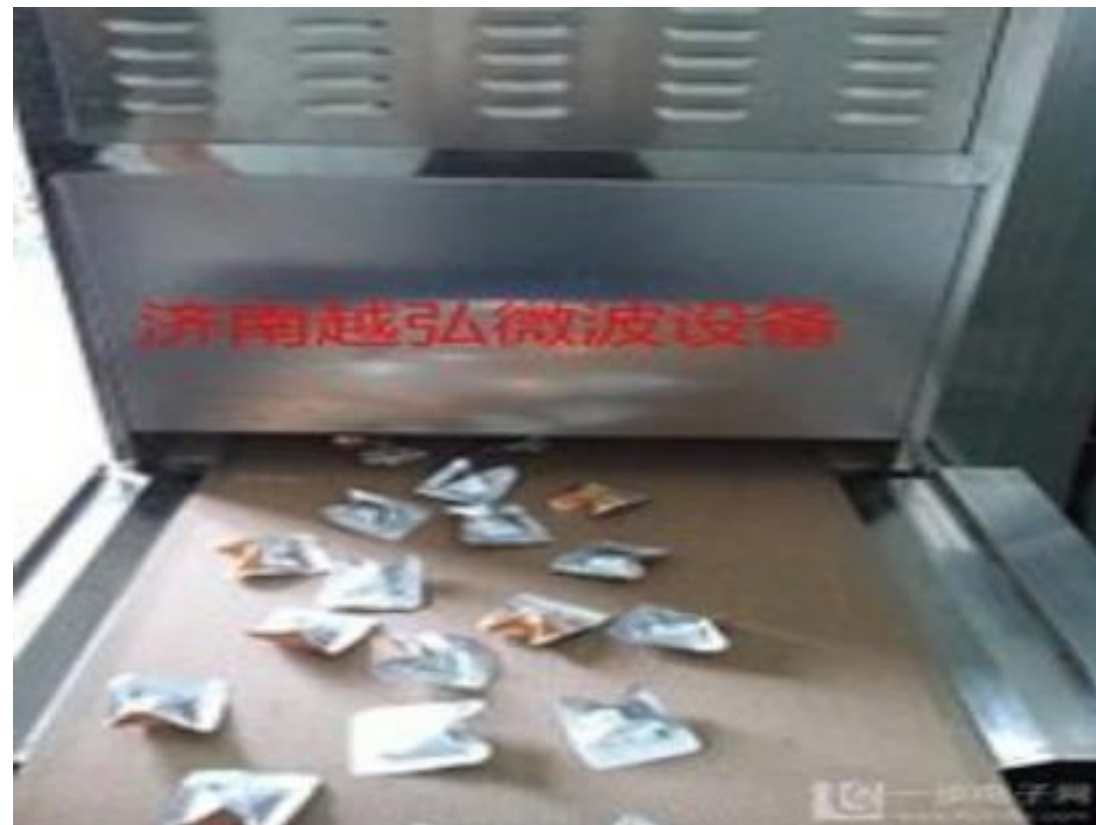
# 南京永青公司饮料微波杀菌线

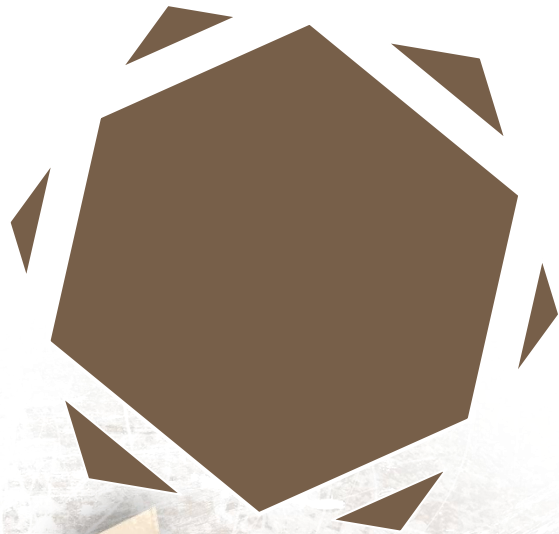


## 辣椒粉微波干燥杀菌机



## 包装瓶装食品真空微波杀菌机





THANK YOU!