## 陕西自动化气调保鲜包装机技术指导

生成日期: 2025-10-23

气调包装机采用将原有的包装盒抽真空,充入按一定配比的混合气体对被包装的食品进行有效保鲜保护。气调包装机是目前大型食品企业,鲜肉、上海等配送企业,大型卖场所必备的食品包装机械。气调包装机主要从三个技术方面入手来保障上海、樱桃品鲜度的延迟: 1、气调包装机采用抑制、消灭有害细菌滋生繁衍2、降低细胞的有氧呼吸速率,但不能抽真空以免产生厌氧反应3、在气调包装完成后需要放置0-4的冷库中冷藏,冷库冷藏也是降低细胞的活性,降低其有氧呼吸的速率。

江苏大江智能装备有限公司拥有二十多年的行业技术沉淀,中国真空置换气调保鲜技术的先行者。陕西自动化 气调保鲜包装机技术指导

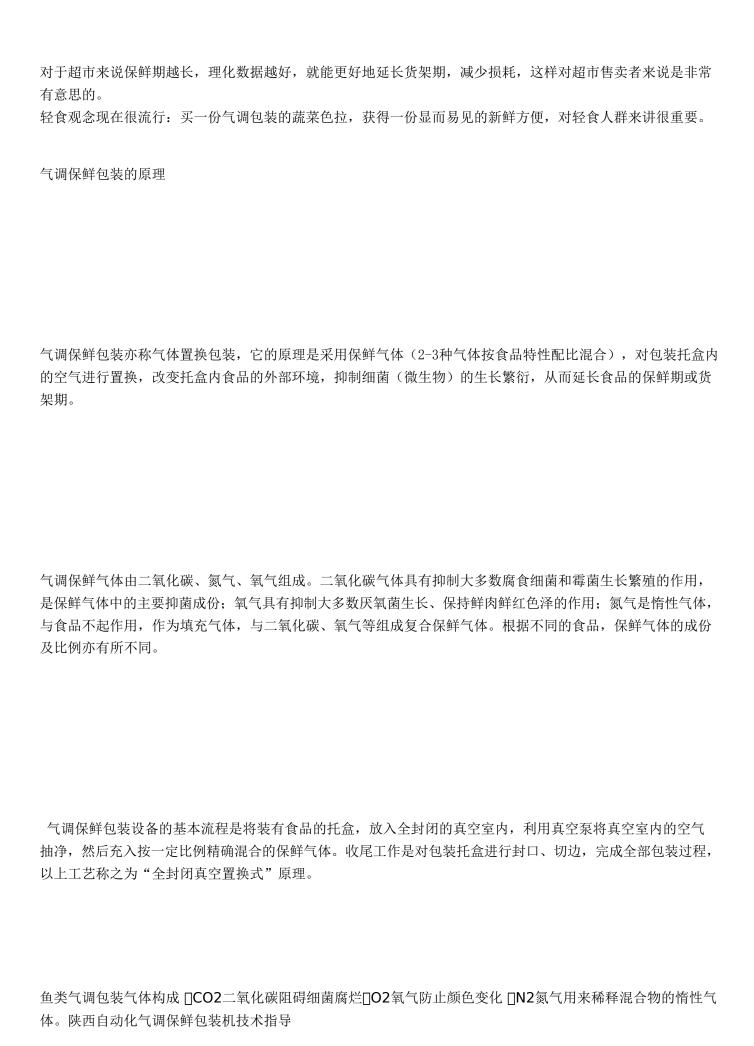
气调包装作为一种食品包装技术,已有较长的历史,早在20世纪30年代欧美已开始研究使用CO2气体保存肉类产品。50年代研究开发了N2和CO2气体置换牛肉罐头和奶酪罐的空气,有效延长了保质期。60年代由于各种气密性塑料包装材料的开发,很多食品如肉食品、水果、蔬菜、蛋糕、茶叶和乳制品等都成功地采用了气体置换包装技术。70年代、生鲜肉的充气包装在欧美各国普遍使用,从此气调包装在全世界蓬勃发展。江苏大江智能装备有限公司拥有二十多年的行业技术沉淀,是国产首台真空置换保鲜技术气调包装机的生产企业,中国真空置换气调保鲜技术的先行者。

陕西自动化气调保鲜包装机技术指导江苏大江智能装备有限公司拥有二十多年的行业技术沉淀,是国产首台真 空置换保鲜技术气调包装机的生产企业。

气调包装机,是采用空气与按比列混合气调进行置换的保鲜设备。气调包装机采用降低食品细胞新城代谢速度 而不至厌氧反应的工况下,不需要任何防腐剂和食品添加剂即可做到樱桃品等海鲜产品、鲜肉、果蔬的自然保 鲜。

气调包装机品牌江苏大江智能作为国内很有名气调包装机设计、生产厂家,开发生产国内全系统气调包装机: 机械手式气调包装机、走链式气调包装机、真空泵式气调包装机、真空发生器式气调包装机、全自动气调包装机/半自动气调包装机、袋式气调包装机/盒式气调包装机等等。

有专业研究机构表明,鲜猪肉的高氧气调包装在0~4摄氏度存储期间的菌落数□TVBN指标和TBA指标进行研究表明,发现高氧气调包装的10天内的菌落数小于500000个/g符合一级品的要求,高氧气调包装TVBN值在存储10天大约为11mg/100g□符合符合一级品,存储10天后TBA为 14mg/100g□也符合一级品的要求,根据包装产品检测的微生物指标和理化指标并结合感官评分,高氧气调包装的产品保质期为10天,保藏期为7天,所以



气调包装是延长各类食品(包括冷却肉)货架期的常用并有效的方法之一。陕西自动化气调保鲜包装机技术指导

目前市场上常用的包装方法是采用裹膜包装或者真空包装来解决保鲜。多数商家或者企业都是希望猪肉能在真空包装后有效延长保鲜期以及维持卖相,便于销售。但是因为保鲜期长短跟细菌有很大关系,但真空包装会破坏食物纤维细胞,影响口感,不能维持猪肉的鲜艳红色,没有卖相,而针对猪肉的气体保鲜包装工艺较保质更进一步,由于气调包装的猪肉已经采用的预包装的模式,这样就很大程度的减低的猪肉的二次污染的问题,这样可以更加有效地保证食物的安全和可靠,同时由于采用了统一的出厂标签,方便超市更加容易进行管理和销售,而且采用气调包装的同时可以配合条码的功能,做到食物的可追溯性,这样就很大程度的加强了食品安全问题。

陕西自动化气调保鲜包装机技术指导

江苏大江智能装备有限公司主要经营范围是机械及行业设备,拥有一支专业技术团队和良好的市场口碑。 公司自成立以来,以质量为发展,让匠心弥散在每个细节,公司旗下气调包装机,真空包装机,贴体包装机, 系统包装集成深受客户的喜爱。公司从事机械及行业设备多年,有着创新的设计、强大的技术,还有一批专业 化的队伍,确保为客户提供良好的产品及服务。在社会各界的鼎力支持下,持续创新,不断铸造\*\*\*服务体验, 为客户成功提供坚实有力的支持。