

Aplastante picante proceso de esterilización de microondas por microondas.

China es un país grande con recursos de condimento de Xinxiang. Su variedad, producción y ventas se encuentran entre las mejores del mundo. Es un país grande en la producción de condimentos picantes y un importante exportador. El condimento Xinxiang juega un papel importante en la cocina del hogar y en restaurantes.

Esterilización de [máquinas y equipos de secado por microondas](#).



En el pasado, las medidas bacteriostáticas y bactericidas no podían mantenerse, y el nivel de procesamiento también era tan alto como 8×10^5 ufc / g. Con la mejora del nivel de vida de las personas, los requisitos para la higiene de los alimentos se han incrementado continuamente, y los requisitos para el contenido de bacterias se han presentado, especialmente para la exportación. Para países como Japón, los requisitos para las especias importadas son generalmente $5\ 000$ ufc / g, y el grupo de coliformes es negativo. Por lo tanto, es necesario mejorar la calidad de producción de los productos de procesamiento profundo del condimento Xinxiang.

En la década de 1990, varios métodos, como la esterilización térmica, la esterilización química, la esterilización por irradiación, la esterilización por microondas y la esterilización a presión ultraalta han aparecido en los métodos de esterilización de alimentos.

La tecnología internacional de microondas comenzó a aplicarse y estudiar las microondas en la industria alimentaria en la década de 1940. Posee efectos térmicos, efectos no térmicos y penetrabilidad. Por lo tanto, la esterilización por microondas tiene una temperatura de esterilización más baja y una retención máxima de alimentos cuando se logra el mismo efecto. El aroma del color y los ingredientes activos no producen sustancias nocivas, la esterilización es uniforme y completa, el producto es seguro y confiable y el período de almacenamiento es largo.

Después del siglo XXI, la esterilización doméstica por microondas se ha aplicado en muchos alimentos, y todos ellos han logrado buenos resultados que no se pueden comparar con los métodos tradicionales de esterilización. Sin embargo, los polvos de condimento generalmente también se esterilizan por irradiación [pero la irradiación puede cambiar el sabor de los alimentos y es perjudicial para el cuerpo humano. La esterilización por microondas se ha convertido en el método de esterilización preferido para los productores de alimentos en el aplastamiento de especias.

El efecto de [la esterilización por microondas](#) está determinado por el equipo de microondas y el proceso de microondas. Si los equipos de microondas se operan en línea con los equipos anteriores y posteriores, las ventajas de la esterilización en línea en condiciones de temperatura y presión normales pueden ser incomparables con otros métodos de esterilización de uso común.

A principios del siglo XXI, los equipos de microondas se desarrollaron en la producción de alimentos de China, pero existen pocos equipos de microondas que puedan lograr un mejor efecto bactericida (tasa de esterilización de más del 90%) en alimentos con sabor. Nuestra empresa ha desarrollado con éxito un túnel de producción. Equipo de esterilización por microondas y un equipo de esterilización por microondas específico para laboratorio.

Primero utilizamos la esterilización de microondas específica del laboratorio para estudiar el proceso de esterilización del chile en polvo y la pimienta de Jamaica, y luego lo probamos en el equipo de esterilización por microondas para la producción en túneles. Los resultados fueron bastante satisfactorios.

Los materiales que no se tratan previamente a menudo contienen más microorganismos. Por ejemplo, la actividad de los microorganismos también puede producir algunos metabolitos secundarios. Aunque puede resolverse por microondas, necesita rehidratación y luego secado, y lleva mucho tiempo. El tiempo de esterilización por microondas afectará la calidad del condimento Xixiang. Por lo tanto, la esterilización por microondas es adecuada como una etapa posterior a la esterilización y requiere la cooperación del proceso anterior (limpieza, esterilización por calor, etc.).

El equipo de esterilización por microondas tipo túnel se puede conectar a la línea de producción e instalar en el taller, lo cual es muy conveniente de usar. A través de la operación en línea del mismo equipo ascendente y descendente, se lleva a cabo la operación de esterilización en línea del condimento Xinxiang en condiciones de temperatura y presión normales. Cambie la combinación de procesos dispersos y engorrosos de pretratamiento, mejore el nivel de procesamiento profundo de condimentos picantes y promueva la modernización de la producción de condimentos. Juega un papel revolucionario en la realización de la vinculación de los equipos de tratamiento previo de condimentos y la automatización de las operaciones de producción.

Esto no tiene parangón con otros métodos de esterilización comúnmente usados. La tecnología de esterilización por microondas también se puede utilizar para la esterilización de otras industrias, como los productos farmacéuticos de la medicina china y los alimentos en polvo.