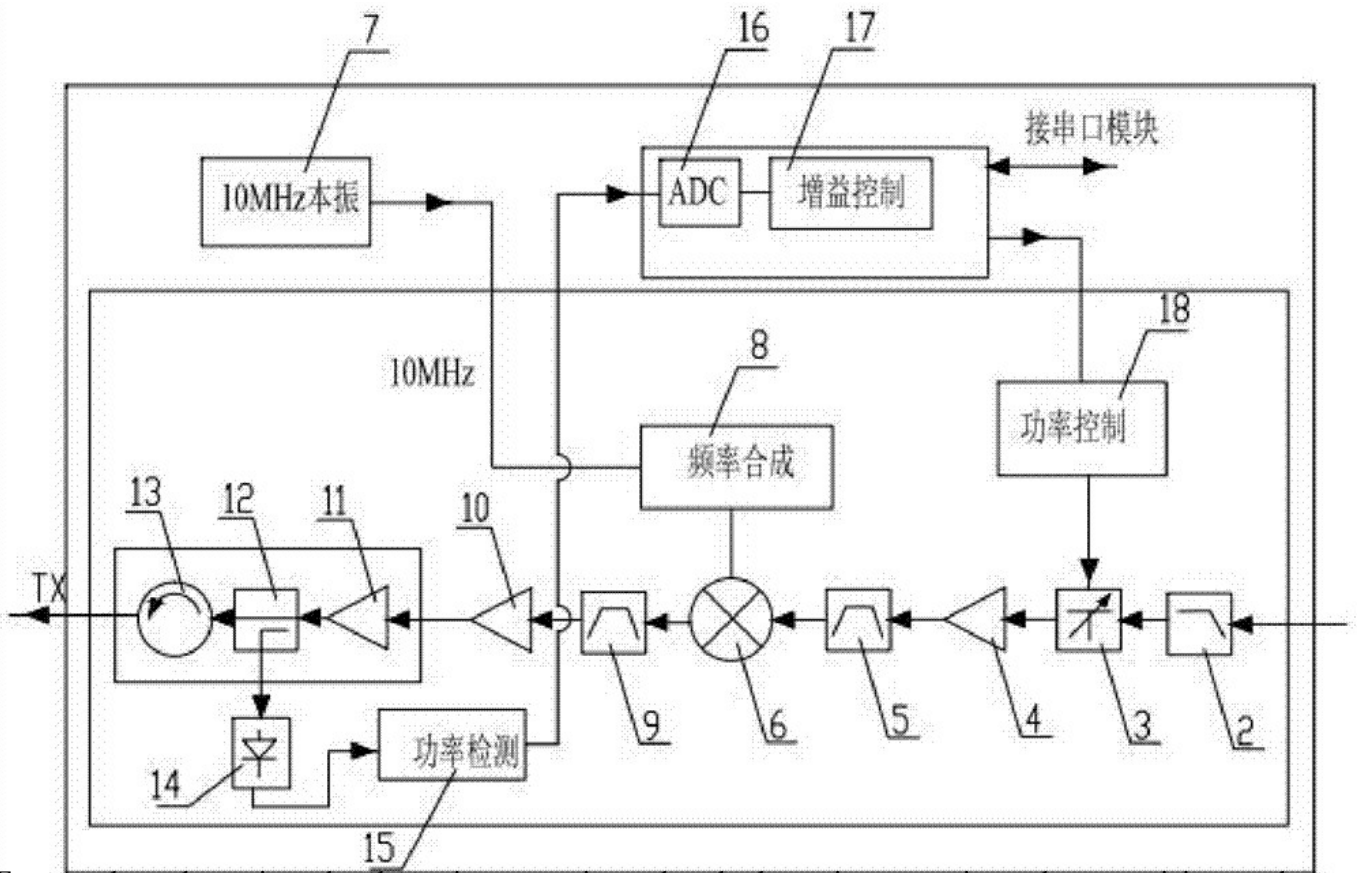


## Desarrollo y aplicación del calentamiento por microondas en la producción industrial (2)



En cuarto lugar, las enzimas de calentamiento por microondas, el calentamiento por microondas con antivirus pueden destruir rápidamente las enzimas, inhibir la enzimización de las plantas, verduras, hierbas, etc., mantener el color y el sabor de las plantas, evitar el moho. La insulina, el antivirus y la deshidratación seca no son exactamente iguales en términos de proceso de producción. El método de procesamiento tradicional es hervir agua, cocinar al vapor o calentar y hornear, con un largo ciclo de producción y requisitos de control de alta calidad.

### [Secadora de microondas](#)

Las microondas pueden calentar directamente las plantas, matando algunos microorganismos e inactivando las enzimas en un tiempo muy corto, y satisfaciendo los requisitos de preservación de la enzima. Nuestro equipo se ha utilizado para lograr buenos resultados en el enverdecimiento del té. En los últimos años, el experimento de conservación y conservación de *Chrysanthemum morifolium* se ha llevado a cabo para resolver la fuerte estacionalidad de *Chrysanthemum morifolium*, que puede satisfacer los requisitos de producción a escala de madanza rápida.

Los resultados de la prueba de producción muestran que no solo es de alta eficiencia, sino también de buena calidad,

limpia e higiénica, en línea con los estándares modernos de tecnología de producción. [Calentador de microondas](#)

5. El agua de descongelación por microondas absorbe las microondas muy fuertemente a temperatura ambiente, pero cuando la temperatura desciende hasta el punto de congelación (el agua forma hielo), la absorción de microondas por el agua es débil. Por lo tanto, el microondas puede penetrar en el objeto congelado relativamente grueso y calentarse en un cierto rango de profundidad. La descongelación por microondas es mucho más rápida que los procesos de descongelación tradicionales realizados en la tabla. Los tiempos de descongelación tradicional generalmente se miden en horas, mientras que la descongelación en microondas toma solo unos minutos. En particular, descongelar alimentos congelados, velocidad de descongelación por microondas, limpio, de buena calidad, sin contaminación. Ha sido ampliamente adoptado en el extranjero.

En los últimos años, se han resuelto los problemas técnicos internos en el proceso de producción y se ha desarrollado la línea de producción de descongelación de hielo en microondas y huevos, que ha logrado notables beneficios económicos. La aplicación de la energía de microondas en la industria metalúrgica de los materiales, la biotecnología, la fabricación farmacéutica y la protección del medio ambiente se está llevando a cabo de manera activa y está preocupada por la comunidad científica y tecnológica.