

制氮机设备在食品包装、水果和蔬菜保鲜行业应用



客户现场图

氮气（nitrogen）（制氮机设备）在食品工业用于食品保鲜和食品储存方面的作用：

对水果、蔬菜、茶叶等进行充氮储藏、保鲜也是一种最先进的方法。此法可使水果、蔬菜、菜叶等在高氮低氧的环境中，降低新陈代谢，如同进入冬眠状态，抑制后熟(果实离开植株后的成熟现象)，从而可长期保鲜。据试验，充氮储藏的苹果，8个月后仍香脆爽口，食品保鲜：粮食、水果、蔬菜等的充氮储藏与保鲜；肉类、乳酪、榨菜、茶叶及咖啡等的充氮保鲜包装；果汁、生油及果酱等的充氮排氧保鲜；各类瓶酒的净化与覆盖等

利用氮气（nitrogen）使粮食处于休眠和缺氧状态、代谢缓慢，可取得良好的防虫、防霉和防变质效果，粮食不受污染，

用氮气 (nitrogen) 排空气对大米、小麦、大麦、玉米和稻谷等粮食进行保管可以防止虫蛀、不发热、不霉变，以便保质渡夏。此法是将粮食用塑料布严密密封，先抽成低真空 (low vacuum) 状态，然后再充入纯度 (purity) 为 98% 支配的氮气 (nitrogen)，直到表里压力平衡为止。这样可使粮堆中缺氧，降低粮食的呼吸强度，抑制微生物的繁殖，蛀虫在 36 小时内因缺氧而全部死亡。这种降氧杀虫的方法不仅可节省大量的费用 (约为采用磷化锌等剧毒药物熏杀所需要费用的百分之一)，并且能坚持粮食的新鲜和营养价值，防止细菌传染和药物污染。

每公斤苹果的保鲜费在 1 角钱支配。充氮储藏可大大降低水果旺季损耗，并能确保水果淡季市场的供应，提高了出口果品的质量，增加了创汇收入。茶叶抽气充氮包装，即将茶叶放入双层铝铂 (或尼龙聚乙烯一铝复合箔) 的袋内，抽除空气，注入氮气 (nitrogen)，封口密封。一年后茶质新鲜，茶汤清澈明亮，滋味淳香。显然，用此法保鲜茶叶比用真空包装、冷冻包装好得多。

目前，有不少食品仍用真空包装、冷冻包装、真空包装易漏气，冷冻包装易变质，都没有真空充氮包装好。

