

PSA 制氮机--休闲食品包装



气体生成，氮气，PSA 制氮机

苏州希特为食品包装安装了 50 NM³/HR 的制氮机，纯度为 99.5%，工作压力为 5 KG/CM²。

改良气氛包装是一种净化过程，在这种过程中，包装的内部成分被改变以提高自我寿命。这是食品包装行业的正常做法，但在药品包装中也很常见。这一过程降低了氧气的数量，以便在减缓氧化过程的同时，减缓好氧生物的生长。被替换的氧气非常普遍地被氮气所替换，尽管在某些行业也使用二氧化碳。

氮气食品包装被用于保存和储存，因为它是一种无反应的气体，无毒、无味，而且可以广泛获得。事实上，氮气占我们呼吸的空气中的 78%。所有这些特性使氮气食品储存安全且价格合理。

由苏州希特公司销售的食品包装的产品范围为

容量 nm³/hr: 50 NM³/HR

