

奶酪/奶制品包装中的氮气应用



气体发生器, 氮气, PSA 制氮机

食品包装内的水分和氧气对食品有不良影响，并导致食品因细菌生长而腐烂。用氮气置换食品包装内的空气意味着新鲜度得以保持，保质期大大延长。在这种应用中，氮气应该是纯净的--大约 99%的纯度，并且非常干燥。氮气的使用也有助于保持产品的味道、颜色、质地和质量。

希特生产紧凑尺寸的制氮机，从大气中产生氮气。很多这样的制氮机已被用于包装饼干、零食、牛奶产品、奶粉、果汁、早餐谷物和南瓜饼。

型号	容量 立方/小时
XTFD-10	7 立方/小时

