

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 新型食品高压保鲜加工技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 新型食品高压保鲜加工技术

关键词: [高压保鲜加工](#) [食品加工](#)

所属年份: 2002

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 包头金属材料研究所

成果摘要:

高压食品的加工处理技术就是将食品在100MPa以上的压力, 在常温或较低温(<60℃)下, 达到杀菌效果, 而食品的保存期、味道、风味和营养价值不受或很少受影响的一种加工方法。其主要作用是延长食品味道鲜美的时间、延长食品的保藏时间、防止微生物对食品的污染、使食品中的有害蛋白质失活、开发新的21世纪高质量食品。目前, 可利用高压处理的食品种类繁多, 既有液体食品, 又有固体食品。此外, 高压处理还可用于中药、血浆的防微生物污染以及陈米的糊化等。

成果完成人:

[完整信息](#)

### 行业资讯

- 新疆特用玉米示范推广与加工利用
- 复合型生化秸秆颗粒饲料开发
- 优质蜜源基地建设及蜂产品开发
- 甜菜种子加工技术开发
- 高密度高蛋白防霉变饲草加工技术
- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发

### 成果交流

### 推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特...](#) 04-23
- [大姜深加工产业化孵化技术开...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管...](#) 04-23
- [特种有机食品苜蓿芽菜工厂化生产](#) 04-23
- [优质粘玉米品种选育、栽培及...](#) 04-23

### Google提供的广告