

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 鲜乳保鲜技术研究

请输入查询关键词

科技频道

搜索

鲜乳保鲜技术研究

关键词: 保鲜技术 鲜乳

所属年份: 2001

成果类型: 应用技术

所处阶段: 成熟应用阶段

成果体现形式: 新工艺

知识产权形式:

项目合作方式: 其他

成果完成单位: 潍坊市美尔可食品有限公司

成果摘要:

国内鲜奶加工设备不完善,特别是在包装环节上达不到无菌要求,针对这一问题,本成果以产品达到商业无菌,延长保鲜期为目标,通过研究、增设了原鲜奶的速降温处理和二次高温灭菌措施。同时提出了二项关键工艺:原料奶速降温的保鲜温、时限;二次无菌(高温物理处理)的最长温、时限。通过以上两项工艺使产品保持了鲜奶的原理论性状,保质期达45天以上。在利用国产加工设备对原料鲜奶进行速降温处理及时限。二次灭菌温、时限的研究达到了国内先进水平。

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

>> 信息发布