

# 常州肉类气调保鲜包装机厂家

发布日期：2025-09-22

气调包装机的应用：复合气体在包装食品中的应用：复合气调保鲜包装国际上统称为MAP包装，所用的气调保鲜气体一般由CO<sub>2</sub>·N<sub>2</sub>·O<sub>2</sub>及少量特种气体组成·CO<sub>2</sub>能抑制大多需氧细菌和霉菌的生长繁殖·O<sub>2</sub>抑制大多厌氧的细菌生长繁殖；保持鲜肉色泽、维持新鲜果蔬富氧呼吸及鲜度·N<sub>2</sub>作充填气。复合气体组成配比根据食品种类、保藏要求及包装材料进行恰当选择而达到包装食品保鲜质量高、营养成分保持好、能真正达到原有性状、延缓保鲜货架期的效果。复合气调保鲜包装在国内外已较广运用。生鲜鱼虾的气调包装新鲜水产及海产鱼类的变质主要有细菌使鱼肉的氧化三甲胺分解释放出味的三甲胺、鱼肉脂肪氧化酸败、鱼体内酶降解鱼肉变软、鱼体表面细菌（需氧性大肠杆菌、厌氧性梭状芽孢杆菌）产生中毒，危及人健康。气调保鲜包装是采用密封包装，不会引起菜汤的渗漏，保持外观的整体洁净。常州肉类气调保鲜包装机厂家

菠萝蜜气调包装选择合适的气调包装机。气调包装机是实现包装的关键设备。气调包装的关键点就是改变菠萝蜜包装中的初始气体，这是能达到延长菠萝蜜鲜度的原因。气调包装需要完成的主要功能是完成盖膜和托盒的封口、盖膜的切割、抽除包装中的空气充入食品级的保鲜气体。选择气调包装设备的关键点在于设备具有抽真空和充气的功能，这样形成气调包装的前置条件；具体选择什么样的机型，需要更具下游的需求定，一般建议机器产能要保有一定余量。熟食产品对包装中氧气的控制非常严格，氧气的残留对保质期影响重大。这种包装形式气体置换精度非常高，而且稳定。常州肉类气调保鲜包装机厂家全自动连续盒式气调包装机能满足盛装产品容量改变以及包装盒外型款式多变的要求。

气调包装保鲜食品时，会在包装（盒、袋等）中放入保鲜物并充入气体，这时充入的气体称为初始气体。此后的保鲜过程中，由于果蔬采摘后仍是活的有机体，不断进行的呼吸作用对包装气体组分的影响很大。建立果蔬呼吸作用的数学模型，可以为初始气体组分的确定提供重要参考。气调包装的常用气体是二氧化碳、氧气和氮气·O<sub>2</sub>能抑制厌氧菌的繁殖，但它会加速嗜氧菌繁殖引起变质·CO<sub>2</sub>能抑制大多数需氧菌的繁殖，延长细菌生长的迟滞期；其对于新鲜肉类和鱼贝类产品，具有保持其新鲜外观的作用·N<sub>2</sub>性质稳定，能防止和霉菌生长，可作为填充气体。气调包装技术的重点就是控制食品贮藏环境的气体组分，这也很大程度上决定了保鲜的效果。

气调包装机的应用：氮气在食品包装中的应用：氮气·N<sub>2</sub>是理想的惰性气体，在食品包装中有特有功效：不与食品起化学反应与不被食品吸收，能减少包装内的含氧量，极大地抑制细菌、霉菌等微生物的生长繁殖，减缓食品的氧化变质及腐变，从而使食品保鲜。充氮包装食品还能很好地防止食品的挤压破碎、食品粘结或缩成一团，保持食品的几何形状、干、脆、色、香味等优点。充氮包装正快速取代传统的真空包装，已应用于油炸薯片及薯条、油烹调食品等。受到消费者特别是儿童、青年的喜爱，充氮包装可望应用于更多的食品包装。气调包装机减缓新鲜水果蔬

菜新陈代谢速度之作用。

气调包装是延长各类食品(包括冷却肉)货架期的很常用很有效的方法之一。合理的气调包装不但可以保证肉品的卫生质量，延长货架期，还可对冷却肉的感官质量产生良好影响。气调包装很常用的气体成分主要是二氧化碳+氧气+氮气。采用这种混合气体主要是从控制微生物生长和感官质量(如色泽)角度考虑的。这种气调包装形式对鲜肉的保鲜效果主要取决于原料肉的初始菌数、二氧化碳的浓度、包装袋内有无氧气存在、包装材料的通透性、贮存温度以及气体成分等。它通过引起细菌合成酶和酶反应速率的改变以及影响羧化反应和脱氨反应来起到抑制微生物的作用。混合气体中配有一定比例的氧气，是为了保持鲜肉的色泽和抑制致病菌的生长。气调包装机确保了气体的高置换率。常州肉类气调保鲜包装机厂家

温度控制是气调包装的重要环节，它直接影响保鲜的效果。常州肉类气调保鲜包装机厂家

食品气调包装机的基本内容大家了解过吗？随着科学技术的发展，出现了越来越多的全自动食品包装机。为了保护食品的口感和色泽，延长食品的保质期，一种全新的包装产品应运而生，即气调包装。气调包装是什么样子的？气调包装也叫锁鲜包装，如我们在超市经常看到的鲜肉包装就是气调包装。气调包装是近年来比较流行的一种包装形式，其需求加速了气调包装机的发展。那么，气调包装机是如何工作的，它是如何工作的呢？全自动气调包装机利用保鲜气体保持食品新鲜。其工作原理是抽真空箱内的空气，抽出空气后按一定比例填充保鲜气体，然后通过压膜、热塑性封口、切膜等环节从包装上脱离。氧气、氮气和二氧化碳，正是这些保鲜气体可以延长食物的保质期。每种气体起着不同的作用。氧气可以抑制微生命的生长繁殖，保持食物本身的颜色不变；氮气起填充作用，保持袋内正压，防止空气进入袋内，保护食物；二氧化碳可以抑制各种微生物的活性。根据不同的食物需求，这三种气体通过气体混合器以不同的比例混合，然后装入盒子中，从而达到对食物的保鲜效果。常州肉类气调保鲜包装机厂家

南京鑫中机械设备有限公司致力于机械及行业设备，是一家贸易型的公司。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下食品气调包装机，机箱机柜，机箱机柜钣金，激光切割加工深受客户的喜爱。公司从事机械及行业设备多年，有着创新的设计、强大的技术，还有一批专业化的队伍，确保为客户提供良好的产品及服务。南京鑫中机械秉承“客户为尊、服务为荣、创意为先、技术为实”的经营理念，全力打造公司的重点竞争力。