

北京净菜气调包装机品牌

发布日期: 2025-09-21

大家都知道，熟食保存的时间比较短，但是在市面上看到气调保鲜锁鲜装食品，在冷藏的温度下，通常可以贩卖四到五天，甚至更长的时间，是如何做到的呢？

这就是采用了气调保鲜包装，气调保鲜包装是一种全新的食品包装方式。适用于熟食，冷鲜肉，禽类等各种不易保鲜的肉食品，将食物放在包装盒内，通过一定比例的保鲜气体，去替换包装盒内的自然空气，通过包装材料的选择，良好的封口工艺，在冷藏的温度下，延长了保质期和保鲜期。这其中的原理又是什么呢？上海集信包装机械有限公司为您提供气调包装机，有想法可以来我司咨询！北京净菜气调包装机品牌

影响气调包装的因素主要有以下几点：

包装内的氧气残存量。我们空气中的氧气含量大约为20%，按照气调行业标准将包装盒内氧气含量降到1%以下就为合格，当然这个数值越低效果越好，一台好的气调包装机可以将包装内的氧气含量降低到0.5%以下。（氧气含量在安装设备的时候可以通过德国或者丹麦进口的检测仪检测）

气体的混合精度。例如，熟肉气调包装CO₂浓度低于30%时（可以有2%误差）CO₂就不能有效的灭氧型微生物，的微生物就会繁殖而引起食物中毒。如果CO₂浓度高于35%就会引起食物变味，影响口感。目前国际上气调保鲜包装机采用多的是德国WITT的气体混配器，主要的特点是其气体比例混配精度高、稳定性好、使用寿命长。通过调整气体混配器可以随时获得所需要的、准确的混合保鲜气体的比例，有助于控制保鲜产品的储运和销售，保持所包装食品新鲜度的统一一致。北京净菜气调包装机品牌上海集信包装机械有限公司为您提供气调包装机，欢迎新老客户来电！

果蔬、生鲜圈的铝箔气调包装！保鲜期延长至少两倍！两倍！两倍！随着线上电商渠道的推广普及，对食品安全监管的严格，消费者对新鲜健康的关注，在超万亿的中国生鲜市场中，包装所扮演的角色也愈发不容小觑。不同包材不同保质期

你知道吗？于生鲜包装而言，不同包材对于食品保质和保鲜的效用大不一样！

普通包装的保质期为1-2天，而气调包装可将保质期延长至7天，而采用铝箔的气调包装更是将保质期再延长一倍至15天，甚至全铝箔气调包装的保质期可长达一年12个月！

可以说，在估值过百亿的气调包装市场中，延长产品货架期是抢占市场的竞争力。

在许多欧美国家，零售、电商、餐饮品牌已大量使用铝箔气调包装。

气调保鲜较其它保鲜（保质）方法的优势食品的常用保鲜（或保质）方法主要是：（1）化学保鲜；（2）冷冻保鲜；（3）抽真空高温灭菌保质；（4）抽真空充氮保鲜；（5）复合气调保鲜；（6）天然生物保鲜。在上述六种保鲜（保质）技术中，化学保鲜是利用化学制剂防腐抑菌，但消费者因关注防腐剂副作用而受到限制；冷冻保鲜的缺憾是食品冷冻后口感口味发生变化；抽真空高温灭菌的缺点是对食品的特有的口味、口感、营养破坏较大；充氮包装能较好的保持食品的口感、口味及营养，但保鲜期很短，如需延长保鲜期则需包装后高温灭菌，口感口味改变较大。复合气调保鲜是在上述传统基础上发展起来的全新的保鲜技术，对包装环境有一定要求，其特点是无需高温灭菌，因而复合气调保鲜能确保原有食品的口感、口味及营养成份，真正保证了食品的原汁、原味、原貌。上海集信包装机械有限公司致力于提供气调包装机，竭诚为您服务。

阻隔性比较好——铝箔

你发现了吗？铝箔是延长产品货架期的秘密武器，比起塑料，有着多重优势。

- 阻隔性强

铝箔是目前可用于气调包装的阻隔性能比较好的材质。铝箔与PVDC/EVOH膜的搭配将为食品保鲜工艺带来性的进展

耐高温，耐低温，还能防穿刺

180度高温烤制，不会析出有害物质；零下180度，不破裂不变形，健康安全。

- 加热途径

明火、微波炉、烤箱样样都行。

- 颜值高，效益大

金属材质，外观，低成本，高效益。

- 环保可回收

纸套壳、铝箔100%可回收EVOH膜可分解为CO₂和H₂O上海集信包装机械有限公司气调包装机服务值得放心。北京净菜气调包装机品牌

上海集信包装机械有限公司气调包装机获得众多用户的认可。北京净菜气调包装机品牌

它是采用气体按比例混合气调进行置换的保鲜设备。袋式气调包装机采不需要任何防腐剂和食品添加剂即可做到熟食品、水果、蔬菜的自然保鲜。下面我们来看看袋式气调包装机的原理和适用范围。

袋式气调包装机的原理：

保鲜功效猪、牛、羊等动物鲜肉给人感官鲜红色泽主要是取决于其肌肉中的肌红蛋白的新鲜度，而暴露于自然空气中的鲜肉容易受到大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、酵母菌等有害细菌的与侵蚀。而在真空环境中鲜肉容易受到厌氧菌的肆意侵蚀。采用袋式气调包装机，其组成气调能有害细菌的滋生与繁殖，同时，保持低限度的有氧呼吸，使鲜肉细胞处于低水平的新陈代谢活动中，从而使鲜肉保持较长的保鲜期。北京净菜气调包装机品牌