

新闻标题：如何选择杀菌锅

新闻出处：

新闻内容： 杀菌锅机械形成行业已20多年，相对于食品工业，还是一个新行业。这20多年来又是世界技术发展最快的时期，新技术不断在行业上应用。而国内行业的基础薄弱，技术及科研力量不足，其发展相对滞后，在某种程度上拖了食品和杀菌锅工业的后腿。总体发展虽然较快，但食品及杀菌锅工业发展更快。2005年，食品和杀菌锅机械工业总产值约为620亿元，而国内市场需求达到850亿元，预计到2010年，国内行业总产值可达到1300亿元(现价)，而市场需求可能达到2000亿元。这个市场的空间将会引来国外设备填补。“十一五”规划的目标是要缩小这个空间，为食品工业赶上世界先进水平，为“杀菌锅大国”向“杀菌锅强国”迈进，提供先进的技术装备，让进口设备在国内市场上只起到拾遗补缺的作用。这就要求国内食品和杀菌锅机械的年发展速度超过18%，新产品产值率达到25%。采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。