

新闻标题：高温杀菌锅的杀菌方式

新闻出处：

新闻内容：高温杀菌锅可以安全卫生的进行恒温保温、定时的杀毒，根据杀菌方式的不同，可以分为不同的类型。一种就是受热比较均匀的水循环式杀菌，在杀菌时，用热水浸泡锅内食品，这种方法简单有效，比较常用；第二种是淋水式杀菌，适用于软包装食品的杀毒，在杀菌锅内侧或者顶部有喷嘴，喷出流浪型的雾状水到食品表面，可以无死角均温杀毒，这种方式比较快速全面；第三种是蒸汽式杀菌，在杀毒时，直接升温蒸气，由于气体流动性，会使受热不均；第四种是法国推出的水汽混合式杀菌，以水淋式和蒸汽式结合，利用锅内的水循环喷淋，实现节能环保、短时高效的杀菌，比较适用于特殊的产品。高温杀菌锅的杀毒方式就介绍到这里，有不明白的地方请联系

。