

真空锁鲜工艺推荐

生成日期：2025-10-09

随着人们生活水平的逐渐提高，传统的高温灭菌等包装技术已经无法满足人们的需求，气调保鲜包装技术应运而生，其更能保持食品的原貌和新鲜程度，因此也具有十分良好的发展前景。气调锁鲜技术采用混合气体对食品包装中的原有气体进行置换的方式，工艺比真空包装更简单，因而成本也比真空包装要低。另外由于采用了不同的气体，在进行抑制细菌细菌的生长繁殖的同时也能够更好地保证食品的新鲜度和口感，而且食物的营养成分也不会被破坏。同时气调保鲜包装并没有对食品的成分进行改变，也不会对人体产生副作用，也正是由于这些特点的存在，使得气调锁鲜技术被更多的食品包装公司所青睐。锁鲜技术果蔬新陈代谢作用下降。真空锁鲜工艺推荐

采用气调锁鲜技术进行包装的鲜肉口感、色泽等都可以保证，因而这种包装的鲜肉也更受消费者的青睐。这种鲜肉的气调保鲜在欧洲的一些以肉食为主的国家中应用的更多，丹麦的气调保鲜包装的鲜肉在整个鲜肉市场的比例已经接近一半。消费者在进行鲜肉的选购时较直观的就是肉的颜色，因而一些鲜红颜色的肉在进行包装时的难度也就更大，因为这些肉在空气搁置30分钟左右后就会从较初的紫红色变为鲜红色，因而此时就是较好的包装时期。太早或太晚肉的颜色都会有所偏差，可能会被消费者认为是不新鲜的，进而影响销售。鲜肉的气调包装的混合气体一般由O₂、CO₂、N₂三种气体进行混合。与气调保鲜的基本原理相同，氧气是为了保证鲜肉的色泽。真空锁鲜工艺推荐锁鲜技术与销售时的温度控制很重要。

作为一款食品包装，那么美观的外形、诱人的色泽这些视觉上的优点，无疑是消费者首先一印象的来源。能够吸引客户购买品尝，就说明了食品锁鲜技术的优点——外形美观。作为一款有内涵的包装，气调保鲜包装可不只是有颜值而已。特殊调制的气体比例均衡的充入包装内，起到很大程度的改善熟食保鲜保质的作用。在销售周期，销售范围的实际意义上，也同样为它加分不少。同时，由于整体包装盒可定制化程度较高，可印刷美观独特的图案和文字，起到了树立品牌形象，扩大品牌影响的效果。这种悄然声息的作用，在未来，也会释放出巨大的能量，为企业带来不可估量的效益。

随着近些年来经济的发展，人们生活节奏逐渐变快，也使得快餐越来越多地出现在人们的日常生活中，这类食品的保鲜问题也开始受到人们的重视。这类食品的变质主要是由于细菌霉菌以及脂肪的氧化酸败还有淀粉的老化导致的，采取气调锁鲜技术包装可以有效地避免这种情况的出现同时可以在保鲜的同时延长食物的保存时间。对这类食品进行的气调锁鲜技术的混合气体采取二氧化碳和氮气。因为氧气会导致快餐或者是糕点中的脂肪氧化酸败，进而导致食品的坏掉的。锁鲜技术抑制酶活性，减轻生理紊乱。

采用添加剂对食品进行保鲜，保鲜效率高，也容易操作，成本也并不高，但防腐剂的剂量过多有副作用，有时甚至会影响使用者的健康，剂量太少又很难达到防腐的效果；冷冻保鲜可以使食品的保质期更长，但会影响食物的口感，保鲜效果较差；高温灭菌也可以保证较长的保质期然而对食物的原本的外貌以及口感等都会有较大的影响，而且会破坏食物的营养成分；锁鲜技术可以很好地保证食品的外形和口感不发生较大的改变，也不会破坏食品的营养成分，但是这种技术成本很高，对环境等的要求也很高。气调锁鲜技术并没有对食品的成分进行改变，也不会对人体产生副作用。锁鲜技术果蔬的呼吸速度愈快，贮藏期愈短。真空锁鲜工艺推荐

锁鲜技术抑制催熟促进因素乙烯的生成，减少病害发生。真空锁鲜工艺推荐

充气或活性气调包装锁鲜技术，新鲜果蔬充气调包装的含义是积极地创造有利于果蔬贮藏的气调条件，是活性包装的一种，故也称为活性气调包装。充气气调包装建立气调的方法有两种：一种是将过塑放入塑料包装袋或盒内，先抽出空气构成局部真空，再充入低O₂与CO₂高浓度的混合气体或充入N₂稀释包装内的残氧，得到低O₂浓度的气调环境，然后密封；另一种是包装内封入C₂H₄□O₂□CO₂的吸收剂或释放剂的小袋，快速建立低O₂于CO₂浓度的气调，并消除使果蔬催熟的C₂H₄气体，也称为活性包装，充气或活性气调包装建立气调平衡与自发气调包装一样，都需要通过塑料薄膜与大气间的气体交换来达到。真空锁鲜工艺推荐

南京鑫中机械设备有限公司位于迎翠路7号科创大厦7层7002-3房间(江宁开发区)。南京鑫中机械致力于为客户提供良好的食品气调包装机，机箱机柜，机箱机柜钣金，激光切割加工，一切以用户需求为中心，深受广大客户的欢迎。公司将不断增强企业重点竞争力，努力学习行业知识，遵守行业规范，植根于机械及行业设备行业的发展。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造高质量服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。