

山东智能锁鲜包装机解决方案

生成日期: 2025-10-23

由于腊肉、红烧肉、烤鸭、红烧肉、扒鸡、酱料等食品在自然风干和与空气接触的条件下，极易被各种有害细菌污染，因此气调锁鲜包装机的使用是非常有必要的。大型生产企业使用真空快速冷却机在短时间内快速冷却，然后进行了气调保鲜包装。这样，在不使用任何食品防腐剂的情况下，卤素产品的保质期可以很大程度延长。箱式氮气锁鲜包装机利用包装盒内的氮气、氧气、二氧化碳等稀有气体替代包装盒内原有的空气，改变包装盒的生态环境。从而将包装盒中微生物的生长抑制到非常缓慢的状态，从而实现保鲜。当然，不同产品的微生物种群差异很大，所能适应的生长环境也不同，需要根据不同的食物采用不同的保鲜气体组合才能达到预期的效果。

产品分类

气调保鲜包装机

托盒封口机

真空贴体包装机

真空包装机

热水收缩机

低温烹饪机

保鲜膜包装机

所谓气调锁鲜，即将食品放置在一定比例理想混合气体中，延长生活生化的变质。山东智能锁鲜包装机解决方案

气调锁鲜包装已成为一种广泛应用的食物保存方法，其在国外正影响着肉类、干酪、鱼、禽肉和其他新鲜和预制食品的包装以及这些食品在全球市场的销售。在我国，对气调锁鲜包装保鲜的研究始于80年代后期，在生产商业中的应用是近几年的事，但就我国目前的发展形势来看，气调包装的市场被业内人士看好。不过，我们同时也应看到，国内气调锁鲜保鲜包装设备生产行业还存在着良莠不齐的情况，在一定程度上影响着食品气调保鲜包装市场的进程。

据了解，国内食品包装技术资料颇多，但技术落后，且偏重于理论，实用性不强。我国食品包装业要融入国际食品包装新潮流，在激烈的市场竞争中占据主动，使我国食品包装业与发达国家间差距不断缩短，就必须引进好吸纳国外食品包装新技术。因此加大我国食品包装新技术的开发研究和应用具有极其重要的意义。为适应现代社会的需求，引进国外先进气调包装技术，是提高我国气调包装技术水平，保持、改善、延长食品的营养价值的重要条件。

山东智能锁鲜包装机解决方案江苏大江提醒您所咨询的产品是否真正的气调锁鲜包装机——是否能精确混配两种以上气体。

气调锁鲜包装机适合于卤味熟食制品、肉制品、家禽类、海鲜类、果蔬烘培糕点、面点等，气调包装是根据客户需求将氧气、氮气、二氧化碳按一定比例充入包装盒内，转换包装盒的空气，利用各种所起的不同作用，有效抑制细菌微生物生长繁殖，从而有效延长食品保鲜期，提升产品价值。保持了食品原有的口感形状、色泽及营养成分不流失。气调包装机具有三种工作模式：真空、充气、封口，江苏大江智能装备有限公司T/CMATB 6002.1—2020《肉与肉制品气调包装》团体标准主要起草单位。

气调锁鲜包装应选用阻隔性良好的包装材料，以防止包装内气体外溢，同时也要防止大气中氧气的渗入，通常选用PET/PP/PA/PVDC等作为基材的复合包装薄膜。而衡量塑料薄膜对气体的阻隔性，一般以透气系数表示：

透气系数愈小，阻隔性愈好。另外，所有的包装材料必须有足够的机械强度，使其能承受抽真空时压力的变化。同时还要求材料有一定挺度，以便包装袋能自动张开充气。温度对保鲜效果的影响来自两个方面：一是温度的高低直接影响肉体表面各种微生物的活动；二是包装材料的阻隔性与温度有密切的关系，温度愈高，包装材料的阻隔性愈低。因此，必须实现从产品、储存、运输到销售全过程的温度控制。

气调锁鲜包装机是近些年来广泛应用于果蔬、鲜肉、海鲜、熟食品等食品领域自然保鲜的高质量机械设备。

气调锁鲜包装机是欧美、日本等发达国家对果蔬、熟食品实现高效保鲜而长期研发的产品。我国科研人员在上世纪末、本世纪初对气调保鲜技术进行跟进研究并有长足进步。我国所生产的气调包装机技术先进，可与欧美等国家同类产品相媲美，并具有更适合国人饮食习惯、性价比高等优点。

简而言之，气调保鲜包装机将原有的包装盒内空气抽真空，充入按一定配比的混合气体（氮气、氧气、二氧化碳）对被包装的食品进行有效保鲜保护。气调包装机分类有：

1、盒装气调包装机/袋装气调包装机；

2、全自动气调包装机/半自动气调包装机

气调包装机为满足食品包装生产线作业要求，还应具有称重、打码、贴标等流水线功能。

气调锁鲜包装保持了食品的原味、颜色、形状和营养，在食品加工者和消费者中得到普遍的应用。山东智能锁鲜包装机解决方案

气调锁鲜包装机的包装盒的输入、输出采用传送带方式自动进行，而不需要人工输入/输出包装模具中。山东智能锁鲜包装机解决方案

气调保护包装为食品赢得更长久的保质期，更好的保鲜度，更好的口味、颜色和外形。包装内的气调保护气体对食品内的微生物和生化反应发生作用并因此延缓食品的变质。如国内大型超市绝大多数鲜肉柜台都是将未售出的肉进行柜台冷藏保存，这样的肉一般保鲜期也就1-2天，而采用了气调锁鲜包装之后，则可以很大程度地延长它的保鲜期至5-7天。因此，不管是蔬菜还是水果，肉类或者鱼类，气调锁鲜技术对于新鲜食品的加工与包装已经成为必然的趋势。

现在，随着中国经济的不断高速增长，国内消费水平的不断提高，消费者越来越注重食品的安全与新鲜，保鲜食品必将成为食品生产企业的一个新的经济增长点。与此同时，气调保护技术是现代食品加工工业质量监控系统的一个及其重要的组成部分。对于深度冷冻或者使用防腐剂的传统方式来说是一个更加值得信赖和节省成本的先进技术。

山东智能锁鲜包装机解决方案

江苏大江智能装备有限公司主营品牌有江苏大江，发展规模团队不断壮大，该公司生产型的公司。江苏大江智能是一家有限责任公司（自然）企业，一直“以人为本，服务于社会”的经营理念；“诚实守信，持续发展”的质量方针。公司拥有专业的技术团队，具有气调包装机，真空包装机，贴体包装机，系统包装集成等多项业务。江苏大江智能将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！