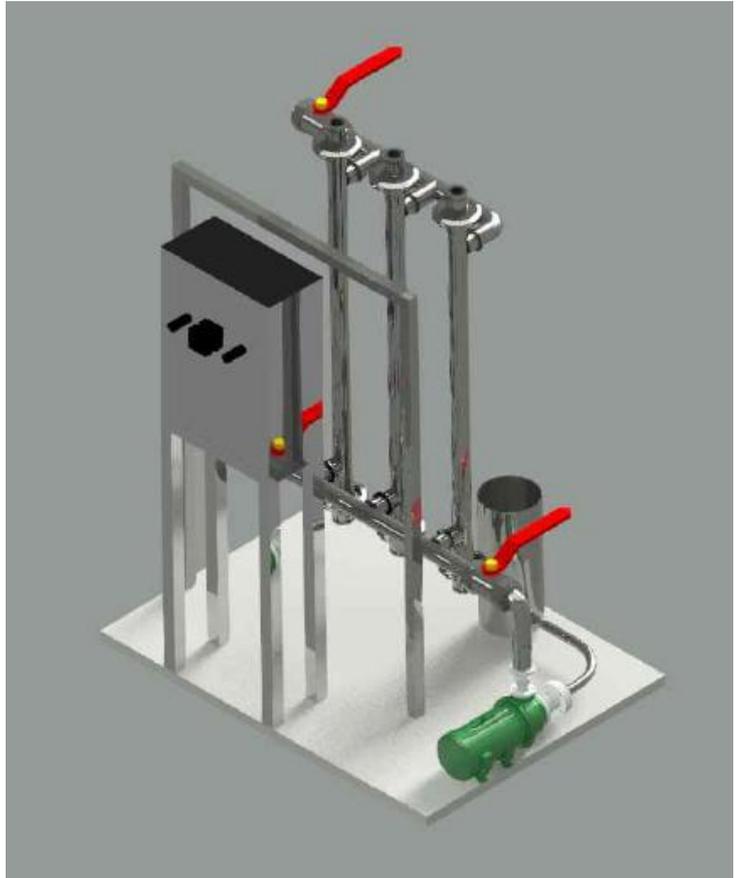


UVPASS 滅菌機



隨著大眾對於食品安全重視同時又能獲取更多食品原有天然的營養，本公司新開發一款適溫型紫外線滅菌機 UVPASS，此設備能保持食品原有口感、營養同時又能減除對人體有害的微生物。傳統要讓食物保鮮會採用高溫滅菌方法，但高溫滅菌會消耗大量燃料若是採用鍋爐加溫則又會產生空氣汙染的環境公害的問題。適溫型紫外線滅菌機是結合巴氏滅菌及紫外線滅菌法的新型態滅菌處理法，其主要特色如下：

- 此設備原理是將巴氏滅菌及紫外線滅菌法結合以提升滅菌處理效率。
- 可連續滅菌處理。
- 採用溫度約在 60 度 C 左右因此無需拼命燃燒燃料減少空汙排放量。由於減碳是全球環保共同努力的目標減少燃料的使用就是愛地球的表現。
- 流質類食物如果汁、牛奶等如採高溫滅菌方式容易破壞原有的營養及味道本設備可以減少這方面的問題。
- 傳統紫外線滅菌法會受液體的透視度影響滅菌效果，本法特殊的照射途徑設計可以解決這方面問題。因此舉凡雞精、果汁、奶製品，家庭加工的独特風味飲料均適用本設備，由於他採用較低的溫度所以加工出來的產品風味更特殊。



UCPASS 滅菌機參考圖

直接飲用天然的原汁原液是獲取其營養最好的方式但細菌問題就會困擾我們，獲取營養但卻受細菌的傷害這是我們不樂見。近來美國就頒布新的食品藥物滅菌 HACCP 的規範，其中就明文要求要果汁加工業者要採用紫外線加巴氏滅菌來處理(請參考附件；衛福部出版-藥品食物簡訊 280 期果汁安全之危害管制)

代理商:光擊應用企業社 Web Site: <http://www.lightstrike.url.tw>

公司地址: 新北市汐止區長江街 286 號之 5

電話; 02-87523634 E.mail: lstrike001@gmail.com