

用于牛奶和乳制品包装的 PSA 制氮机

牛奶和奶制品制造商和供应商利用氮气来保持产品的安全和新鲜。食物和食品对氧气很敏感，它们很轻松被氧化。如果发生氧化，那么牛奶和奶制品就会变质。因此，为了避免这种情况，要用氮气来冲洗，以防止牛奶或奶制品变质。

为什么使用氮气？

牛奶和奶制品的包装需要一种不同的气氛。惰性氮气的存在将维持其新鲜度并增加保质期。

正常的气氛含有氧气，会导致产品变质。为了最大限度地减少这一过程，氮气被冲刷，从而可以防止氧化。

它可以防止产品的物理和化学性质发生改变。牛奶和奶制品具有敏感的性质。通过使用氮气进行保存可以防止这种情况。

微生物喜欢食物/牛奶/奶制品，因此必须完全禁止它们。让氧气远离牛奶/乳制品，最终将导致微生物的生长动力减弱。

氮气或 PSA 制氮机

上述几点表明，有必要对食品进行氮气冲刷。但你认为什么更方便？是现在就应该订购氮气瓶，还是应该去购买 PSA 制氮机？让我们向各位读者说明一下。

氮气钢瓶 PSA 制氮机

可用性 有时，如果你没有及时下订单，你的气瓶就会用完，当你有一个现场的制氮机，那么你永远不会用完气体。

成本 购买气瓶是很昂贵的。它包括很多其他费用，如税收、运输、装卸等。最初的安装过程可能看起来很昂贵，但这是值得的，因为你得到了你所付出很多方面。

库存 有必要将进货数量、使用过的和退回的钢瓶归档，以进行付款，因为这是你的制氮机设备，你不必担心付款问题。

纯度 因为它是用来包装食品/牛奶的，所以它必须是纯的。有时你在购买钢瓶时可能得不到所需的纯度。当你有了你的制氮机，你可以决定你想要的纯度。你可以生产这种质量的氮气，并使之成为有目的的。

安全性 有时，处理钢瓶可能会变得很危险。有机会受伤或发生其他意外。它是安全的。你所需要的只是设备的维护。你就可以远离处理问题了。

现场制氮机是一个简单而又聪明的解决方案，可以为公用事业提供纯净和经济的氮气。发生器可以有效地生产出我们所需要的等级和质量的氮气。

