



STERYLIZATOR UHT



Systemy sterylizacji UHT są przeznaczone do sterylizacji napojów w temperaturze nawet 150°C. UHT (ang. Ultra-high temperature processing) – sterylizacja produktów żywnościowych, polegająca na błyskawicznym, trwającym 2-10 sekund, podgrzaniu do temperatury ponad 100 °C i równie błyskawicznym ochłodzeniu do temperatury pokojowej. Taka sterylizacja zabija florę bakteryjną, nie zmieniając walorów smakowych produktu. Aseptyczny rozlew gotowego produktu wymaga zastosowania w linii rozlewniczej sterylizatora UHT, w którym produkt zostaje błyskawicznie podgrzany do temp. 140-150 C, utrzymany w tej temperaturze przez kilka sekunda, a następnie schłodzony do temperatury ok. 20C.

