

Cómo usar la Esterilización del Té Machine?

La esterilización por microondas utiliza el resultado de la acción combinada de los efectos térmicos y biológicos de los campos electromagnéticos. El efecto térmico de las microondas en las bacterias es hacer que la proteína de las bacterias se desnaturalice, pierda su nutrición, reproducción y condiciones de supervivencia hasta morir. El efecto de las microondas en los efectos biológicos de las bacterias es que el campo eléctrico de las microondas cambia la sección transversal de la distribución potencial de la membrana de la célula bacteriana e impacta en la concentración de iones y electrones alrededor de la membrana, lo que puede cambiar la permeabilidad de las membranas celulares, por lo tanto, hacer que el metabolismo de las bacterias no sea normal. La estructura de los desórdenes bacterianos, y el crecimiento se inhibe para estar muerto. Además, el ácido nucleico genético (ARN) y el ácido desoxirriboso (ADN), que deciden el crecimiento normal y la estabilidad de las bacterias, es una macromolécula de forma rizada que está hecha de un número de enlaces de hidrógeno compactos enlazados.

Aplicación del producto: Ampliamente utilizado en el polvo de chile, pimienta, el chile, el polvo de curry, la ceniza china, el cáñamo, las especias naturales como la pimienta seca y la esterilización.