



防霉无忧



长效防霉生物膜

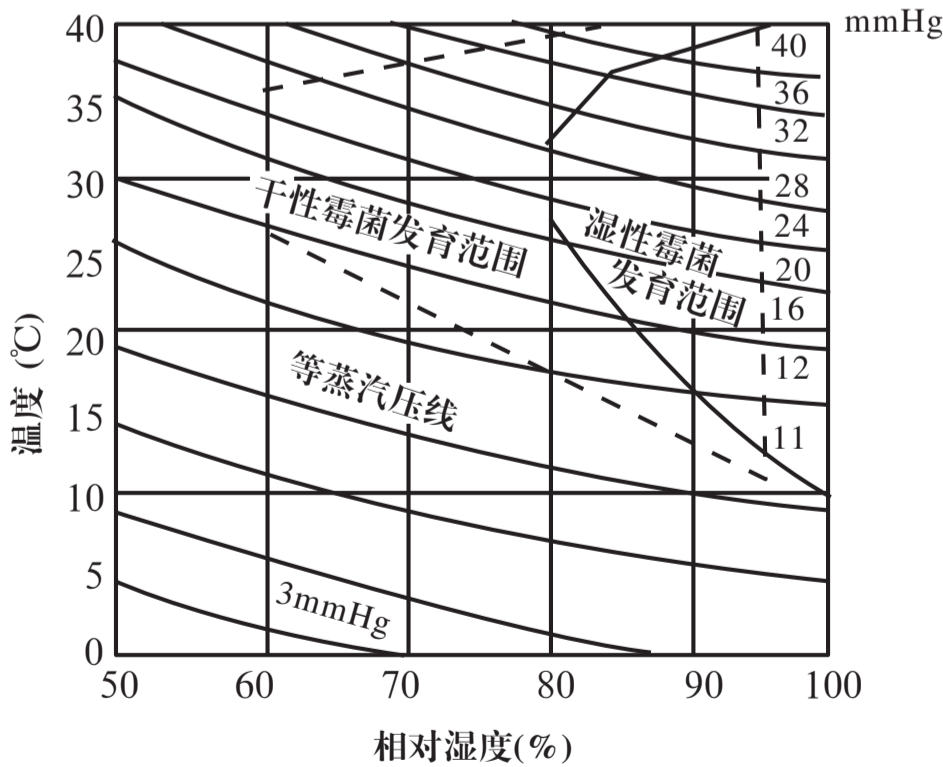
绿色防霉解决方案
Innovation solutions of mould control



霉菌的产生和危害

众所周知，霉菌在适宜的温度和湿度环境易大量繁殖，霉菌的孢子非常的小和轻，易通过空气传播污染食品/药品等加工车间及相关加工产品。

除环境因素外，霉菌也是导致食品/动物饲料霉变的主因，当人们吃了含有霉菌毒素的食物或动物，可使人体中毒或致癌。目前已发现的霉菌毒素有麦角毒素、单端孢霉毒素、腐马毒素、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素、赭曲霉毒素等。



相对湿度与霉菌的关系

咨询电话：020-29833579 81717200

防霉服务:877406465@qq.com