

牛肉浸膏烘干灭菌设备

产品名称	牛肉浸膏烘干灭菌设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	268888.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:kl-84kw-8s 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

牛肉浸膏烘干灭菌设备

本产品充分保留了骨和骨髓的天然成份和香气；具有超强的耐高温性能和稳定、持久的留香。产品具有很丰厚的肉味、香味、鲜味，可以广泛应用于各种咸味食品的调香调味；通过添加此产品，能够赋予各种咸味食品以醇厚的天然肉香味。因其氨基酸、钙含量均很丰富，也可直接食用或用于其它食品的营养强化

牛肉浸膏烘干灭菌设备微波牛肉鸡肉浸膏干燥设备，采用高效节能的快速微波脱水技术，将浸膏在输送带上刮至薄薄一层，快速通过微波加热腔体，低温干燥对物料的成分、口味、颜色均不发生改变，是目前为止浸膏干燥理想的设备。传统烘干效率低，真空干燥投资大效率低，微波浸膏干燥设备是您理想的选择。应用范围：食品、医药、化工等的膏体干燥。骨髓浸膏是一种天然骨类调味品。它是由畜禽骨骨泥、生物酶、食品胶、天然植物香辛料及水经反应釜酶解、抽提、浓缩、提纯制成，其物料的重量百分比为：骨泥22~70%，生物酶0.2~2%，调味辅料5~43%，水10~50%；其制作方法是将骨头破碎后研磨成80目以上的骨泥，同生物酶、调味料和水投入到反应釜中，经酶解、抽提、浓缩、提纯等过程制成产品。

牛肉浸膏烘干灭菌设备牛肉浸膏微波干燥设备带式干燥设备，可以快速的对牛肉浸膏、鸡肉浸膏进行烘干干燥，采用高效节能的快速微波脱水技术，将浸膏在输送带上刮至薄薄一层，快速通过微波加热腔体，低温干燥对物料的成分、口味、颜色均不发生改变，是目前为止浸膏干燥理想的设备。传统烘干效率低，牛肉浸膏烘干干燥后内外水份一致，烘干干燥后含水量低容易磨粉粉碎。微波烘干设备从引进微波烘干技术以后便开始了漫长的研究发展之路，运用逐渐的广泛，尤其是对一些药材的方面都有着很大的利用价值，并且微波烘干设备还可以对这些产品进行杀菌。这种杀菌在所有的产品中都有明显的效果，比如药材的杀菌，传统方法为用高温蒸汽灭菌，需要加温到120℃，保持20分钟以上才可以将细菌杀死。而微波灭菌使大肠杆菌和枯草杆菌在微波场中只要加温至70℃，保持2分钟就能被全部杀死。还有一种嗜热枯草脂肪杆菌，用传统方法需加温至100℃，保持30分钟，不能被杀死。在微波场中，温度70℃，保持2分钟，即被杀死。研究表明，用5千瓦的微波设备进行灭菌，50秒可杀灭细菌，8千瓦微波设备35秒可杀灭细菌。

微波浸膏烘干定型设备主要靠微波的生物效应和热效应。从烘干、杀菌工序一次完成，一步到位；一机多用的独特烘干灭菌技术。该设备代替了传统的烘干、杀菌等多种设备的一种新新型设备。操作简单方便，公司免费培训、安装，设备随时开机随时操作，方便快捷，不需要传热或预热，无需煤炭、锅炉、水源，热风等配套设施，只需要380V工业用电即可，整个过程约3-10分钟左右完成。