

水产速冻机厂 天津冷联有限公司 水产速冻机

产品名称	水产速冻机厂 天津冷联有限公司 水产速冻机
公司名称	天津冷联机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市津南区咸水沽镇兴园路8号
联系电话	15332128139 15332128139

产品详情

为什么在食品行业速冻机?

我国速冻食品的发展起步较晚，其发展速度年增长25%以上。即便现在我国年人均消费量也仅为发达国家的十分之一。因此极具发展空间。

随着食品速冻业及其工业化生产的发展，水产速冻机厂，速冻机已成为了的必备设备。目前我国28种食品市场准入制度中规定了速冻食品尤其熟制食品必须采用单体速冻装置保证质量，出口商检也有所要求。

本文探讨了为什么在食品行业速冻机，速冻机与传统速冻库有什么区别，如何选择合适的速冻机，速冻机怎样满足众多不同食品及其不同加工工艺的需要，速冻机的进一步发展方向，水产速冻机，以及怎样的节能、智能化速冻机会给速冻生产企业带来益处。

速冻工艺

速冻工艺

水果的速冻原理与蔬菜速冻原理基本相同，其大区别是大多数水果不需要烫漂，而大多数蔬菜必须烫漂。以水果为例，速冻保鲜工艺流程为：

原料采摘 挑选 清洗 去皮 去蒂 去核 分级 冷却 加糖或维生素C 速冻 称重
包装 速冻贮藏 运输 销售。

3.操作要点

(1)水果加糖代替热水烫漂 把水果浸泡在加有维生素C或不加维生素C的糖浆水中代替热水烫漂，以防霉菌生长。一般来说，单体速冻水果都不需要烫漂，有些水果如桃、苹果等在速冻过程中常常发生褐变，即便是经过加糖浸泡处理，在贮藏一定时间后，仍会出现变色现象。为了防止水果的这种褐变，保持其原有色泽，应在糖液中加入质量分数为0.1%~0.5%的维生素C。

(2)水果冷却和沥干后必须快速冻结 一般采用的冷空气温度为-30 ~-40 ，风速为2m/s~17m/s。冻结时，将冷空气以足够的速度从网带上由下往上强制吹风，强烈的气流将产品吹起悬浮，就像沸腾的流体，低温冷空气能与产品颗粒直接接触，热交换大大地加强，水产速冻机价格，冻结速度加快。对水果来说，一般都不用流态床单体冻结机，因为这种冻结机有着损坏水果的隐患，常用的是颗粒状冻结机——网眼形带式冻结机。在冻结过程中要保证水果不能出现堆积不匀的现象。

(3)流通环节保持低温状态 整个流通环节均应在-18 以下的冷冻条件下进行。

极速制冷为了满足客户的不同需求，生产的所有速冻机都可以任意调节冻结的时间、温度和传送速度来实现所需温度要求，而且可以根据企业特殊需求为其量身设计制造。从进到出只需7分钟，热气腾腾的包子经过极速制冷速冻柜就能完成冻结，而中心温度达到-18 ，这种速冻机不仅冻结效果好、时间短、而且占地面积小。多年来极速制冷凭借自己的以及的服务不断打造出的产品，并一度赢得市场好评，水产速冻机生产商，被誉为中国的液氮速冻，如今极速制冷已经成为我国液氮速冻设备颇具规模的制造商，产品适合的食品加工业，并被应用在国内外诸多行业。

水产速冻机厂-天津冷联有限公司-水产速冻机由天津冷联机电设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津冷联机电设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!