

肉类加工设备批发 青岛肉类加工设备 华誉机械有实力

产品名称	肉类加工设备批发 青岛肉类加工设备 华誉机械有实力
公司名称	山东华誉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县店子镇工业园
联系电话	0543-2450777 18860597188

产品详情

根据冻肉解冻过程中冰-水的理化特性和热交换特性，冻肉在2~6℃的低温条件下解冻，4℃时水的密度大，温度围绕4℃波动可以通过改变水的密度，促进水分的迁移，并加快热量交换，提高解冻速率；同时结合高湿解冻条件，保护解冻肉样蛋白水合面，抑制解冻过程中肉的氧化。本方法是以生产中通常采用的4℃解冻库为基础加以改进的，以4℃为中心来回波动，肉类加工设备哪家好，对冷库设备要求低，而且能耗较低。通2~6℃变温，并保持90%以上相对湿度进行解冻，通过系统分析比较低温高湿变温解冻新方法与空气自然解冻工艺对冷冻羊肉解冻后品质的影响，以期为新型解冻技术的生产应用提供理论依据，也为冷冻羊肉的科学合理解冻提供参考。

【高质量】低温高湿空气解冻机

一、产品名称：低温高湿空气解冻机

二、公司名称：山东华誉机械设备有限公司

三、低温高湿空气解冻机占地面积小：

采用货架放货方式，不需占用很大面积，亦可视场地情况机动设计。

山东华誉机械设备有限公司欢迎新老客户前来洽谈采购。有猪肉解冻机，牛肉解冻机，羊肉解冻机等，欢迎您前来洽谈采购。

各解冻方法的利弊

目前冻肉解冻方法有空气解冻法、水解冻法、微波解冻、超高压解冻等。现存方法都各有利弊：空气

自然解冻是目前生产上广为使用的方法，肉类加工设备厂，优点是操作简单、成本低廉，但解冻速度慢、肉表面易氧化变色、微生物增殖速度快；水解冻法解冻速度较空气解冻法快，但易造成营养物质流失，使肉色灰白；微波解冻法优点是解冻速度快，但是由于微波对水和冰的穿透和吸收有差别，易造成肉解冻不均匀和局部过热现象；超高压解冻法解冻时间短，对产品质量影响小，但是对设备要求高，且成本高，青岛肉类加工设备，在国内产业化运用尚不成熟。因此，开发能够保持解冻肉品质且经济实用的解冻新技术，解决解冻过程中汁液流失、氧化严重和质构劣变等问题，对于肉类工业具有重要意义。

肉类加工设备批发-青岛肉类加工设备-华誉机械有实力(查看)由山东华誉机械设备有限公司提供。山东华誉机械设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！