

辽宁肉类自动上料滚揉机生产商

产品名称	辽宁肉类自动上料滚揉机生产商
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市利特食品机械有限公司

真空滚揉腌制是食品加工过程中快速腌制的一种新技术，比静置腌制节省了大量的加工时间，同时通过真空的环境和摔打式的滚揉技术，也使得真空滚揉腌制的产品，保水性和结着力更强，产品弹性和出品率比静腌效果提高很多。

繁忙的工作和交往，人们肯花在烹调上的时间愈来愈少，肉类自动上料滚揉机生产商，这一现状极大地促进了休闲方便和快餐食品的发展。这其中营养、丰盛、方便的成为消费者的强烈需求。肉类自动上料滚揉机生产商，肉类自动上料滚揉机生产商

真空是滚揉机重要的功能。在肉制品中采用真空滚揉的优点在于:通过抽真空，能排出肉品原料及其渗出物间的空气，这样在以后的热加工中不致产生热膨现象破坏产品的结构。在滚揉时，根据滚揉罐的设计容量确定装载的多少是必要的。建议按容量计装载 60%即可。多项研究表明:真空滚揉有助于改善腌肉制品的外观颜色。肉制品腌制过程中的氧化反应对制品的外观颜色极为不利。肉类自动上料滚揉机生产商

真空状态能对所腌制的食物具有一定程度的保鲜作用，通过适当的转动，搅拌，有规律地拍打食品，“作用”“真空作用”能增加食品的含水量，能够提升改善食品风味，所加工出来的食品更加鲜嫩多汁，更柔软，更可口，卖相更好。

产品的柔嫩性和外观得到改善，防水电脑控制或时间继电器控制，用户可设定滚揉机自动滚揉，间歇，放气，抽真空等功能，使该设备真正实现了自动呼吸功能。肉类自动上料滚揉机生产商，肉类自动上料滚揉机生产商

辽宁肉类自动上料滚揉机生产商由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司为客户提供“洗筐机,净菜涡流清洗线,漂烫机,真空滚揉机,大型斩拌机”等业务，公司拥有“诸城利特”等品牌，专注于果蔬加工设备等行业。，在诸城市土墙工业园的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：于经理。同时本公司还是从事山东食品烘干线，诸城果蔬烘干线，诸城药材烘干线的厂家，欢迎来电咨询。