

冻肉解冻设备多少钱 海南冻肉解冻设备 华誉机械公司

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 冻肉解冻设备多少钱 海南冻肉解冻设备 华誉机械公司 |
| 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

水产、肉类解冻机

一、产品名称：低温高湿空气解冻机（水产、肉类解冻机）

二、公司名称：山东华誉机械设备有限公司

三、解冻机是一款鱼类、肉类、禽类解冻设备。

华誉牌解冻机，快速解冻机，冻肉解冻机，鱿鱼解冻机，汽泡解冻机，解冻机价格，解冻机供货商，冻肉解冻设备厂，解冻机厂家，海南冻肉解冻设备，解冻机供应商，可以提供技术支持，欢迎新老客户前来洽谈采购。

四、解冻图片

低温高湿解冻机

1.公司名称:山东华誉机械设备有限公司

2.公司地址:山东省滨州市博兴县店子工业园

3.低温高湿解冻机简介:山东华誉的低温高湿解冻机是早年间公司的技术人员去德国考察学习，回国后引用德国先进的技术，并加上自己的，终研发成了低温高湿解冻机，山东华誉的低温高湿解冻机解冻量从100kg到好几十吨不等，满足各种不同客户的解冻量需求.山东华誉的低温高湿解冻机不仅节约成本，更重要的是保持了产品原有特性及表面的感官新鲜度，完全满足解冻后市场的鲜销要求.

山东华誉机械对于低温高湿变温解冻对羊肉品质的影响进行了研究，冻肉解冻设备多少钱，低温高湿变温解冻工艺(试验组，解冻温度为 $2 \pm 0.5 \pm 2$ ，相对湿度RH>90%)和空气自然解冻工艺(对照组，控温 4 ± 0.5)对羊肉解冻过程中品质变化的影响。分析试验组与对照组羊肉在解冻过程中的色泽、蒸煮损失、解冻汁液流失、汁液蛋白含量、肌肉蛋白表面疏水性以及质构特性等的变化含量及肌肉蛋白表面疏水性分别降低了。研究表明，不同的解冻方法都会导致解冻过程中肌肉蛋白的交联与降解，但试验组解冻羊肉与对照组相比，肌肉的微观结构遭破坏程度较轻，肌纤维束较对照组完整。与生产中常规使用的空气自然解冻相比，低温高湿变温解冻法能显著降低羊肉解冻过程中的品质劣变，提高解冻羊肉的品质。

冻肉解冻设备多少钱-海南冻肉解冻设备-华誉机械公司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为客户提供“肉类解冻,肉类分割设备,不锈钢工器具”等业务，公司拥有“华誉”等品牌，专注于行业设备等行业。，在山东省博兴县店子镇工业园的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：张经理。