

苹果脆膨化设备多少钱 铜川苹果脆膨化设备 众工

产品名称	苹果脆膨化设备多少钱 铜川苹果脆膨化设备 众工
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

2.2果蔬变温压差膨化干燥工艺研究

初的变温压差膨化干燥工艺ji优条件主要通过比较热风干燥和膨化干燥曲线以及产品质量而确定。早期的研究表明水果和蔬菜在原始的状态下并小能被直接膨化，因为在膨化的过程中会发生爆裂，不同的原料都对一个特定的膨化压力和原始含水率，进而才能膨化并形成多孔的结构。美国NONG业部东部研究中心(the united States Depanent of Agriculture , Eastern Regional Research Center)对果蔬的膨化干燥工艺=研究较多，其对苹果进行了较QUAN面的研究，包括原材料的测验、渗透脱水、预干燥的研究、连续化生产的Jl佳工艺、能量估算、品种影响等，如J . F . Sullivan , J . C . Craig1980)和D . Torrcggiani(1995)等都苹果连续式膨化干燥进行了详细研究。J . F . Sullivan在研究中设计压力、温水率几个因素，分析容积密度、复水率、颜色、羟、糖损失等方面，确定了ji佳生产工艺为：苹果在82 条件下热风干燥到含水率为15%，膨化压力为117kPa，膨化温度为121 ，应用CEPS进行苹果的加工的产为190kg/h；J . F . sullivan(1983)铃薯和胡萝卜进行膨化干燥试验，苹果脆膨化设备品牌，确定了马铃薯的ji佳生产工艺：在93 条件下热风干燥到含水率为25%，膨化压力为414kPa，膨化温度为176 ，应用CEPS马铃薯的膨化加工的产量为454kg / h；确定了胡萝卜的佳生产工艺：在95 条件下热风干燥到含水率为25%，膨化压力为275kpa，膨化温度为149 [15-17]。A.Nath等(2007)也对马铃薯高温短时膨化工艺进行了研究，确定了膨化温度，膨化时间，原料的初含水率和淀粉含量为对膨化影响显著的因素，并对膨化工艺进行了优化研究[18]，优化条件为：预处理含水率为36 . 74%，温度为235 . 46 ，膨化时间为51s。国外一些学者对马铃薯膨化前处理也进行了较细致的研究，重点研究了烫漂与干燥条件对马铃薯膨化率、外部干燥层的影响，并通过电镜观察其微观结构的变化，西安苹果脆膨化设备，对于在加工过程中对温度和压力要求较高的物料，如马铃薯等，原料的前处理尤为的重要，适当的前处理可以防止原料在加工过程中颜色的改变并增加产品的膨化效果。A . I . V . amalis等(2001)研究了预处理包括热烫、硫漂、热风干燥时间等对马铃薯膨化效果的影响，苹果脆膨化设备原理，研究表明硫处理对马铃薯的膨化效果没有显著的影响，但是可以有效地防止加工过程中颜色的改变；经过热烫后再进行热风干燥，会增加马铃薯的膨化效果，苹果脆膨化设备多少钱，但是随着热风干燥时间的增加，膨化效果逐渐下降[6, 19]。M . F . KozenIpel(1989)等对萝卜、马铃薯、苹果、蓝莓、蘑菇、芹菜、洋葱、甜菜、洋芋、梨、菠萝、甘蓝等果蔬原料的变温压差膨化工艺进行了广泛地研究，确定了蒸汽压力，膨化温度，干燥时间、切片尺寸、含水率、品种等对膨化产品的影响[12]。以苹果为例，影响其膨化的关键因素是膨化前原料的含水率、膨化温度、

膨化压力、停滞时间、抽真空温度和抽真空时间。国外学者在探讨变温压差膨化过程中发现，并不是所有的原料都可以进行膨化试验，比如豆类，因坚硬的外壳而无法进行膨化，花生和椰子也无法成功地膨化，谷物类食物，比如小麦、黑麦、大米的压力需要大于700kPa，肉类等蛋白质类食品也不易被膨化[12, 20, 21]。

蔬变温压差膨化干燥技术的难点在于：一是如何寻找合适的前处理方式。果蔬物料在进行膨化干燥前要进行适当的前处理，如浸渍、冷冻等，适当的前处理可以有效地改变果蔬物料内部的结构和特性，这对后期的变温压差膨化干燥会产生有利的影响。二是膨化干燥过程中如何尽量减少营养物质的损失。果蔬中含有的维生素和芳香成分易受高温破坏或挥发，高温还会引起产品焦糊，易发生褐变，故应尽量寻求低温短时加工工艺[33, 34]。现代人们对食物感官和营养要求越来越高，针对已有较大市场的低温真空油炸果蔬脆片，变温压差膨化果蔬脆片要有更大的市场，必须尽量减少营养损失、并使质地更加酥脆可口。三是如何确保产品具有较长的保质期。膨化果蔬脆片结构疏松多孔，虽无油脂，但本身具有一定的含糖量，易吸湿发软，影响口感，所以要尽量降低产品水分，寻找合适包装，使产品具有尽可能长的保质期。试验证明，经过适当处理。经过变温压差膨化干燥的产品在贮藏期间也能保持良好的质构和品质[3, 5]。四是如何确定合适的膨化工艺。可以膨化的果蔬很多，但原料不同，膨化干燥工艺差异很大。例如一些果蔬原料在低温条件下就可以膨化出较好的产品，而有些含淀粉多的原料则需要高温下才可能使淀粉糊化，进而取得较好的膨化效果。五是如何研发新型的连续化生产设备。目前，我国的果蔬变温压差膨化干燥设备均是间歇式，其阀门均是人工控制，气流量和水流量都无法准确判断，这样不仅耗费大量人力和能源、还无法保持稳定的工艺和品质。因此，膨化设备要尽量设计得自动化、连续化，使其向着应用范围广、价格便宜、便于操作、节能、环保等方向发展。

浅议我国果蔬脆片膨化设备存在的主要问题

导读：果蔬脆片具有天然、低脂肪、低热量和高纤维素的特点，酥脆可口、风味各异，有益健康，老少皆宜，深受国内外广大消费者的青睐，被食品界誉为“二十一世纪食品”和“太空食品”，风行国际市场。目前，已成为我国食品市场新的热点。

我国果蔬脆片生产工艺特点及发展现状

果蔬脆片生产技术于上世纪80年代初期起源于台湾，是以新鲜水果或蔬菜为原料采用真空油炸或非油炸工艺生产的休闲食品，原料来源较为广泛，如苹果、梨、马铃薯、红薯、胡萝卜、香蕉、菠萝、猕猴桃、哈密瓜、桃、枣、枸杞等等。经过20余年的发展，已经形成了两大工艺技术体系即真空油炸工艺技术和非油炸工艺技术。非油炸工艺技术又包括冻干技术、真空干燥、微波干燥、压差膨化、微波一压差膨化等。

苹果脆膨化设备多少钱-铜川苹果脆膨化设备-

众工(查看)由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东潍坊的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。诸城众工机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！