

苹果脆变温压差加工工艺设备流程

产品名称	苹果脆变温压差加工工艺设备流程
公司名称	山东中科德晟机械科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	中科科晟: sdzkds:4+1
公司地址	诸城市密州街道和平大厦6单元
联系电话	0536-6168111 16652878235

产品详情

设备优势：果蔬变温压差膨化干燥是近几年刚刚兴起的一种新型果蔬干燥技术，它结合了热风干燥和真空干燥的优点、克服了真空低温油炸干燥等的缺点。变温压差膨化生产的膨化果蔬胸片是继油炸果蔬脆片、真空低温油炸果蔬脆片之后的第三产品，其味道鲜美，口感酥脆、营养丰富、易于储存、携带方便，已成为时下流行的果蔬休闲食品。膨化机组是利用相变和气体的热压效应原理，使被加工物料内部的液体迅速升温汽化，增压膨胀，并依靠气体的膨胀力，带动组织中高分子物质的结构变性，从而使之成为具有网状结构特征、定型多孔状物质即膨化果蔬脆片。该产品是以新鲜果蔬为原料，经过清洗、去皮、去核、切分或不切分、预干燥等前处理工序后，采用变温压差膨化设备进行的，脱水果蔬膨化胸片的生产过程从低温脱水到膨化成型，完全是物理变化，没有任何化学变化，不加入任何添加剂，因此，脱水果蔬膨化脆片保持了果蔬原有的色泽和口味，口感细腻，余香绵长。