

肉类腌制机设备生产工艺 肉类腌制机设备 汇丰机械有限公司

产品名称	肉类腌制机设备生产工艺 肉类腌制机设备 汇丰机械有限公司
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13905369677 13905369677

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市汇丰食品机械有限公司

滚揉的作用和目的

轧制的作用和目的1.加速酸洗液的渗透和着色：水平不倒翁采用物理冲击原理使腌制肉塌陷，肉组织被破坏，肉质结构被破坏，肉质松散纤维断裂，肉类腌制机设备生产工艺，渗透速度大大提高，注入的酸洗液均匀分布在肉中，吸收大量盐水，不仅缩短了养护期，而且提高了产量和嫩度。产品。2，蛋白质提取：由于肉块之间的摩擦，冲击和挤压，盐溶性蛋白质从细胞中沉淀出来，它们吸收水分，淀粉等成分，形成糊状物质，使不同的肉块能够粘合在一起，它可以改善关节的性能。我公司是一家生产真空滚筒的厂家。其主要类别包括真空不倒翁，真空包装机，绞肉机，切丁机，肉类腌制机设备，搅拌机，鱼豆腐成型机等食品行业。。

液压真空滚揉机和非液压的区别

液压真空滚揉机属于真空滚揉机的一种。不同的是液压真空滚揉机的滚筒具有控制升降功能，这样能够方便的多装料，快速出料。普通的真空滚揉机滚筒式固定的，不能升降。从外观结构上来看，您就可以知道，为了这么大大一个滚筒能够自由的升降，其架体，液压系统必须有足够的支撑，所以说液压真空滚揉机的价格高于普通真空滚揉机是必然的。

使用液压真空滚揉机一般是海鲜加工，鱼类深加工，肉质比较细嫩的肉制品滚揉。液压真空滚揉机具有的优点就是，内部滚齿结构一般是6道U型滚齿，肉类腌制机设备规格型号，这样能够很好的保护加工肉质的外观。再就是装料出料方便。其他的区别不大。

全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。使机器使用更安全，更方便，更加节能。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，增加滚筒内摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，使用效率更高。

使用滚揉机可得到以下效果：

- (1) 使腌制液在原料肉内均匀吸收。
- (2) 增强肉的结合力，提高肉的弹性。
- (3) 保证肉制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。
- (4) 增加保水性，提高出品率。
- (5) 提高产品的柔嫩性和保持肉制品组织结构稳定。

肉类腌制机设备生产工艺-肉类腌制机设备-汇丰机械有限公司

由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。肉类腌制机设备生产工艺-肉类腌制机设备-汇丰机械有限公司是诸城市汇丰食品机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。同时本公司还是从事洗袋风干线厂家，洗袋风干生产线，包装袋洗袋风干设备的厂家，欢迎来电咨询。