

定制连续式牛肉干杀菌设备

产品名称	定制连续式牛肉干杀菌设备
公司名称	南京金佰力微波设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区天元东路58号致远大厦5022室（注册地址）
联系电话	18013914323

产品详情

牛肉干一般是用黄牛肉和其他调料一起腌制而成的肉干。牛肉干蛋白质含量高，脂肪含量低，味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。具有供给能量、造血、增长肌肉的功效。1、供给能量：牛肉干中含有**能促进支链氨基酸的新陈代谢，从而供给身体所需的能量。2、造血：铁是造血所必需的元素，而牛肉干中富含大量的铁，多食用牛肉有助于改善缺铁性贫血。3、增长肌肉：牛肉干中的肌氨酸含量比其它食品都高，具有增长肌肉、增强力量的作用。

定制连续式牛肉干杀菌设备适用于：

食品类：干燥、杀菌、杀青、浓缩、膨化、熟化、脱腥、解冻合成及一些特殊使用方式的工艺解决方案；
生物医药：低温干燥、萃取、浓缩与有机溶剂的回收；

化工：干燥、烧结、固化、消解灰化；

定制连续式牛肉干杀菌设备具备自动控温系统，自动控制微波密度系统、自动报警系统、视频监视系统、传输带自动纠偏系统、传输变频调速系统、物料控制系统、PLC控制系统等。可24小时连续工作

能量转换效率高，加热速度快，烘焙杀菌只需3-10分钟。

膨化效果明显。

低温杀菌、营养成分损失少。极大程度的保证了原物料的有效营养成分，保持原有的色泽度，延长了物料的保鲜期和货架期。

食品微波杀菌干燥机时间短，速度快。一般3、4分钟即可，干燥、杀菌、杀虫、防霉可同时进行，缩短了加工工艺。

微波食品杀菌设备使用操作方便。

利用微波食品杀菌设备可对食品进行干燥、杀菌、熟化、焙烤、脱腥、膨化和保鲜处理。目前已用于米粉、麦片、豆奶粉、香辛料、袋装、卤菜类、肉类小包装、方便面、保健茶、糕点、牛肉干、蔬果干、土豆片、鱼片干、盐水鸭、腰果、花生米、瓜子、大豆等许多方面的生产中。