

各种蔬菜制品的原料预处理成套机械设备

产品名称	各种蔬菜制品的原料预处理成套机械设备
公司名称	山东耀康机械有限公司
价格	78000.00/套
规格参数	品牌:耀康 材质:不锈钢304 生产厂家:山东耀康机械有限公司
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道人民东路黄疃工业园 178号
联系电话	13953668575

产品详情

各种蔬菜制品的原料预处理成套生产线设备，果蔬因其个体特性而在加工时要做一定的预处理

一、原料的挑选和筛分。果蔬制品的质量要得到保证，首先要保证它的原料质量。果蔬原料的挑选主要看下面几方面。1、果蔬原料的成熟度。采用未成熟的或发育不良的果蔬原料制得的水果原汁，其芳香成分的含量和质量比生长良好的成熟水果为原料制成的要差很多。同样，用这样的原料制成的果蔬汁饮料，由于含糖量和可溶性固形物含量低，往往风味很差，甚至没有饮料应该具有的正常风味。如果水果原料过熟，果肉会过软或完全软熟（缺汁），原料中的原果胶转变为水溶性果胶，使榨汁作业和澄清作业变得困难，导致出汁率下降，甚至原料腐败。达到加工成熟度的水果原料，其外表特征介于采摘成熟度与质量成熟度之间。2、果蔬原料的新鲜度。对于挂枝成熟采摘的仁果类水果原料，为提高它的质量，一般要储存2周左右，而一般的水果蔬菜，在新鲜时开始榨汁，如果不马上用，就必须采用深冷冻储存（-18以下）。3、果蔬的完整性和无损性。为保证原果蔬汁的质量，所用的原料应无损伤，无变质，无虫害。

二、原料的清洗。由于果蔬原料的表面不可避免地有一些尘土等杂质，因此在加工之前，必须通过清洗作业使果蔬原料处于尽可能清洁的状态。

三、去皮。有些果蔬（如猕猴桃、南瓜等）的表皮较厚，纤维素含量很高，这样的果蔬在制成原果汁时，必须将其表皮去除，否则产品的风味和稳定性都不好。

四、切块或破碎。对于形体比较大的果蔬，必须经过切块或破碎。

五、护色。果蔬原料经切块或破碎后，很容易变色，使其品质大大降低，所以护色过程非常重要。水果和蔬菜的变色主要由褐变引起，褐变作用可按其发生机制分为酶促褐变及非酶褐变两大类，防止酶促褐变主要途径是：1、热处理法；2、酸处理法；3、二氧化硫及亚/硫/酸/盐处理；4、驱氧或隔绝氧气。

果蔬原料经过处理后，必须迅速地进行后序加工，限度的防止微生物的侵蚀，防止被氧化，保持果蔬的新鲜度。