

# 气泡解冻机生产厂家 合肥气泡解冻机 青岛爱克森实力厂家

产品名称	气泡解冻机生产厂家 合肥气泡解冻机 青岛爱克森实力厂家
公司名称	青岛爱克森机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青岛市市南区山东路10号
联系电话	15689988633

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：青岛爱克森机械有限公司

冷冻水产品在进一步加工前需先进行解冻，食品工业中冷冻水产品的解冻终温一般为-2 ~ -5 ，此温度下，气泡解冻机生产厂家，解冻后的水产品便于切割或进一步深加工利用。

由于水产品中含有大量不饱和脂肪酸，合肥气泡解冻机，不适当的解冻方法会造成水产品脂肪氧化、水分流失、蛋白质氧化以及微生物污染等问题。为保证冷冻水产品解冻后能保持较好的品质，应根据水产品的种类、冻结前后物料的状态和解冻后的用途采用较优的解冻方法。

解冻技术一般分为传统解冻技术和新型解冻技术，新型解冻技术主要有超声波解冻法、高压静电场解冻法、欧姆解冻法、射频解冻法和微波解冻法。

从解冻速度快慢上来说。耗时少的是利用分子运动进行解冻的设备即高周波解冻设备、微波解冻设备等，因为他们是通过电磁波、超声波等对冻品中分子起特殊作用，使得分子之间互相碰撞、摩擦，产生热量而实现解冻效果。波的频率越高，气泡解冻机多少钱，碰撞和摩擦作用越大，气泡解冻机厂家，发热量越多，解冻速度越快。有说法称解冻速度过快，会导致处于细胞间隙(即细胞外)的水分没有充足时间重新“流回”细胞内，从而使汁液流失，降低食品品质。这一说法对快速冰冻的肉类而言意义不大，它自身细胞内的水分流失本来就很少。因此利用分子运动进行解冻的设备适合生产体量大，需要解冻的肉类多的企业。相较于利用分子运动进行解冻的设备解冻时间以分钟计，利用水、空气解冻的设备是以小时计算解冻速度的。因此就解冻速度来说，比较适合体量小的食品生产企业。

## 肉类的冷冻及冷冻方法

目前，肉类的冷冻方法种类较多，大体上分为直接冻结与两阶段冻结2种，每种方法都有各自的优缺点。

根据冷冻介质与肉制品的接触方式不同可分为空气冻结法、直接接触冻结法和间接接触冻结法3种。

在考虑到压力的影响因素后，冻结方法又有 加压空气冻结和压力转移冻结。

当然也有一些新型的冷冻方法，如 超声波辅助冻结、及时冻结系统以及被膜包裹冻结法等。

气泡解冻机生产厂家-合肥气泡解冻机-青岛爱克森实力厂家由青岛爱克森机械有限公司提供。青岛爱克森机械有限公司在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，青岛爱克森一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。同时本公司还是从事山东自动重量分选机，转盘式重量分选机，皮带重量分选机的厂家，欢迎来电咨询。