

骏德仪器肉类工艺冻干机FD-503

产品名称	骏德仪器肉类工艺冻干机FD-503
公司名称	济南骏德仪器有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:骏德仪器 冷阱温度:-55 冻干面积:0.36m
公司地址	中国(山东)自由贸易试验区济南片区天辰路2177号联合财富广场4号楼1108室(注册地址)
联系电话	0531-59683333 15508672112

产品详情

骏德仪器肉类工艺冻干机FD-503作为一款箱式经典冻干机，在肉类冻干领域也受到了客户的喜爱和青睐。肉类工艺冻干机FD-503体积小，容量大，安卓系统，程序设置智能化，操作便利，数据可靠，是很多肉类研究，比如猪牛羊鸡鸭鱼肉等新品研发，肉质色香味的加工、保存工艺等方向客户有力的帮手。

应用案例-红烧肉的真空冷冻干燥工艺

红烧肉是中华经典美食。数千年来，它以独特的风味赢得人们的喜爱。它色泽红亮、软糯适口、肥而不腻、瘦而不柴、鲜香可口，给人们的视觉、嗅觉、味觉提供莫大享受。红烧肉好吃，做起来却绝非易事，要做得经典、够味，要有好多讲究。因此只能在饭店里才能享用，一般人在家里做的菜肴与饭店的厨师们的相比还有差距。将传统的菜肴干制，以便在家复水后可方便食用，是当今饮食行业发展的趋势之一。对于干制食品，要保证有良好的复水性，*适宜的方法莫过于真空冷冻干燥。真空冷冻干燥食品能*大限度的保持新鲜原有的色、味、香、形和营养成分。由于冻干食品在真空中升华干燥，因此能抑制细菌的活性，适于食品的长期储运，复水性好。冻干食品特别适合做成方便食品、营养食品、功能食品和保健食品。

本文以红烧肉为试验对象，运用真空冷冻干燥机，研究了冻干工艺。

材料与amp;方法

实验材料

鲜炒的红烧肉。

1.2 实验仪器

肉类工艺冻干机FD-503

1.3 实验方法

1.3.1 工艺流程

红烧肉预处理——低温速冻——升华、解析干燥——包装——成品。

1.3.2 操作流程

物料的预冻

首先将样品摆放于托盘，放入真空冷冻干燥机隔板中冷冻12—18小时，冻至-40℃，属于慢冻，有利于干燥。

(2) 升华、解析干燥

升华干燥是除去物料中绝大部分水分的过程，其间料温的控制是关键。料温要保证物料冻结层的温度不超过共熔点及已干层的温度不超过崩解温度或允许的*高温度(即不烧焦或变性)。同时其它参数要符合试验的要求，冷阱的温度保持在-50℃左右。根据试验经验，升华干燥阶段一般持续5—6小时后结束。

解析干燥是为了进一步除去物料中的结合水，因此需要足够的能量才能使水分逸出，此时加热板的温度要进一步提高，同时干燥室内的压强要降低，以利于水蒸气的逸出。物料的温度要控制在已干层温度不超过崩解温度或允许的*高温度，即20℃，同时保持冷阱的温度在-50℃左右。

(3) 包装

经骏德仪器肉类工艺冻干机FD-503冻干后的红烧肉内部呈多孔状，极易吸收水分，应及时包装，否则氧化变质。

结论

采用冷冻干燥方法得到的红烧能*大限度地保留原有的色、香、味和营养成分，适于食品的长期储运，复水性好，市场前景广阔。

济南骏德仪器有限公司为您提供骏德仪器肉类工艺冻干机FD-503的参数、价格、型号、原理等信息，骏德仪器肉类工艺冻干机FD-503产地为山东、品牌为骏德仪器，型号为FD-503.M，价格为10万-50万RMB，更多相关信息可咨询，公司客服7*24小时为您服务