

出售膨化机 香来尔 膨化机

产品名称	出售膨化机 香来尔 膨化机
公司名称	武汉香来尔食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北武汉江夏区郑店街道黄金南路与黄金三路交叉口
联系电话	13507187591 13507187591

产品详情

【膨化食品的分类 (The Category of Puffing Food)】

按膨化加工的工艺条件分类

油炸膨化食品：根据其温度和压力，米花糖膨化机，又可分为高温油炸膨化食品和低温真空油炸膨化食品。

微波膨化食品：利用微波发生设备进行膨化加工的食品。

挤压膨化食品：利用螺杆挤压机进行膨化生产的食品。

焙烤膨化食品：利用焙烤设备进行膨化生产的食品。

沙炒膨化食品：利用细沙粒作为传热介质进行膨化生产的食品。

其他膨化食品：如正在研究开发的利用超低温膨化技术、超声膨化技术、化学膨化技术等生产的膨化食品。

【各种膨化技术介绍】

高温膨化 (High-temperature Puffing)

高温膨化技术是一种现代化的机械挤压成型技术与比较古老的油炸膨化、沙炒膨化等处理工艺结合起来从

而生产膨化食品的一种技术。其中，玉米膨化机，微波膨化、焙烤膨化等新型膨化技术也应属于这一范畴。

油炸膨化 (Frying Puffing) : 是利用油脂类物质作为热交换介质, 使被炸食品中的淀粉糊化、蛋白质变性以及水分变成蒸汽从而使食品熟化并使其体积增大。油炸膨化的油温一般在160—180 , 高不超过200 。

热空气膨化 (Hot-air Puffing) : 包括气流膨化、焙烤膨化、沙炒膨化, 是利用空气作为热交换介质, 使被加热的食品淀粉糊化、蛋白质变性以及水分变成蒸汽从而使食品熟化并使其体积增大。

微波膨化 (Microwave Puffing) : 是利用微波被食品原料中易极化的水分子吸收后发热的特性, 使食品中淀粉糊化、蛋白质变性以及水分变成蒸汽, 从而使食品熟化并使其体积增大。

气流膨化机机器参数 :

型号 : XLR-QP50A

功率 : 0.75kw

电压 : 380V或者220V选一种

外形尺寸 : 1720*880*1350MM

净重 : 480kg

适用能源 : 、液化气、煤炭、生物气

产量 : 膨化大米一锅约8分钟, 一锅约膨化10公斤大米。(物料不同所需时间略有不同)

可膨化物料 : 糯米、大米、小米、小麦、青稞、苦荞、玉米、高粱、薏仁、荞麦、豆类等

油炸食品是不健康的食物, 出售膨化机, 不仅仅对女性有害, 还会对男性的荷尔蒙分泌有影响。油炸食品中含有反式脂肪。美国食品与管理机构 (FDA) 称, 反式脂肪酸可以增加人体内 “ 不良胆固醇 ” 的含量, 从而引发心脏病。

武汉香来尔推出的气流膨化机能很好的膨化出黄豆、红豆等五谷杂粮, 拒绝油炸工艺, 让膨化出来的食品更健康, 更美味。

近年来, 美国、日本、欧洲各国和东南亚国家和地区很多有名的膨化食品生产企业纷纷在中国

投资建厂，生产各种膨化食品。特别是随着很多国际食品公司投资中国，膨化机，各类膨化休闲食品在工艺技术设

备等方面也有了长足进步。因此，大力发展并加快膨化技术在食品生产中的应用步伐，促进我国食品工业

的发展，是目前食品科学工作者需着重考虑的一个课题。

目前我国应用膨化技术生产膨化食品还处于初

级阶段，因此应积极开展膨化理论和膨化技术研究，不断开发新产品。相信，随着以上各项工作的开展

，以及人民生活水平的提高，满足大众生活需要的膨化食品必将迅速发展。

出售膨化机-香来尔(在线咨询)-膨化机由武汉香来尔食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉香来尔食品机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事炒米机，自动炒米机，炒米机多少钱的厂家，欢迎来电咨询。