

大型真空滚揉机调理品腌制嫩化机海鲜鱼类腌制滚揉机酱牛肉腌制机

产品名称	大型真空滚揉机调理品腌制嫩化机海鲜鱼类腌制滚揉机酱牛肉腌制机
公司名称	诸城市硕光食品机械厂
价格	.00/件
规格参数	品牌:硕光 型号:200L
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13335251831

产品详情

真空滚揉机工作原理：把调味的辅料和猪肉、羊肉、鸡肉等物料一起放入真空滚揉机中立即进行抽真空，同时通过机器满速运转，利用物理冲击原理，肉块在滚筒内上下翻动，部分肉被其中的挡板带到高处，然后自由落下，与低处的肉块互相撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉间互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、腌渍液容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。由于不断的滚揉和相互挤压，腌渍液被肉充分地吸收，增强肉的结合力及弹性，具有肺呼吸功能，从而提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，提高出品率；可以改善产品的内部结构。

真空滚揉机作用：

1. 破坏肉的组织结构使肉质松软加速蛋白质的提取和溶解达到一定的口感效
2. 使腌渍液在肉内均匀分布并被充分吸收；增强肉的结着力，增强产品弹性；
3. 改善产品的切片性，防止切片时产生破碎；增加产品保水性，提高出品率；保持肉块色泽，肉制鲜嫩；
4. 设定滚揉工作时间设定滚揉时间；设定滚揉间歇时间；连续滚揉；间歇滚揉；正转自动出料。

真空滚揉机适用范围：真空滚揉机用途广泛适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。