

酿制酱油电加热蒸汽发生器食品蒸煮加热锅炉

产品名称	酿制酱油电加热蒸汽发生器食品蒸煮加热锅炉
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	34500.00/台
规格参数	额定电压:380V 额定压力:0.4Mpa 水容积:28L
公司地址	河南省郑州市电子电器产业园龙鼎
联系电话	0371-60917896 15378786562

产品详情

酱油酿造电加热蒸汽发生器食品蒸煮加热锅炉

酱油的酿制方法很多，传统的手法很复杂，而且品种比较单一，随着食品加工工艺的进步，现在酿造酱油的方法也发生了质的变化，以前是手工酿造酱油，现在是采用机械设备制造酱油，酱油厂用蒸汽发生器已经被越来越多的酱油厂所运用。大家都知道，生活中的食品调料非常重要，而酱油也可以提升实物色泽和口味，更有利于促进人们的食欲。

酱油是中国的一种传统调料，酱油是一种用粮食酿造的液体调料，它具有非常独特的酱香味，放入菜中能够达到滋味鲜美的目的，在做菜的时候加一点酱油可以让菜的口味更好。现在很多的酱油厂都会使用酿制酱油蒸汽发生器来提高酱油蒸煮的压力从而缩短蒸煮时间。酿制酱油蒸汽发生器能够多档位调节，灵活控制蒸煮、制曲、发酵和后处理时蒸汽加热的条件。

酱油蒸煮方式分为常压和高压，蒸料要求达到熟、软、疏松、不粘手、不夹心、有熟料固有的色泽和香气。在酱油生产蒸煮的过程中制曲要求原料蒸煮质量好，达到蛋白质适度变性和淀粉全部糊化。然而，原料蒸煮也不简单，火候和时间不够，会产生浑浊和沉淀，高温下长时间蒸煮又会导致蛋白质过度变性。所以，这时候选用温度压力随时可调的酿制酱油蒸汽发生器很有必要。另外，制曲过程中利用蒸汽保温保湿也不可少。