

# 冠中食品加工蒸汽锅炉电加热蒸汽发生器酱油酿造

产品名称	冠中食品加工蒸汽锅炉电加热蒸汽发生器酱油酿造
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	6499.00/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

### 冠中食品加工蒸汽锅炉电加热蒸汽发生器酱油酿造

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。

酿制酱油蒸汽发生器不仅可以使成品酱油的各项理化指标符合标准，稳定质量，还可以调和香气风味、增加色泽、除去悬浮物是后处理加热的目的，同时还有灭菌的作用，在酿制酱油蒸汽发生器加热的条件下，有害菌体都可以被杀灭，因此它也成为酱油厂酿造酱油的重要设备。