

海带漂烫机售后 漂烫机售后 诸城森岳机械有限公司

产品名称	海带漂烫机售后 漂烫机售后 诸城森岳机械有限公司
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市森岳机械有限公司

速冻蔬菜如豆芽、花菜等，毛豆漂烫机售后，需要经过清洗、切菜、漂烫杀青处理后，才能进行速冻。蔬菜加工厂家对于大产量的蔬菜加工需要机械化处理，我公司生产的果蔬加工设备，可以满足速冻蔬菜加工需要，漂烫机售后，可厂房、流水线设计，欢迎新老客户咨询！

果蔬经过漂烫杀青是为了钝化蔬菜中的酶，破坏酶的活性，排出组织内的空气，增加细胞膜透性，抑制微生物生长，从而延长保存时间。适用于菠菜、油菜、山野菜、胡萝卜、藕片、芦笋、蘑菇、水果片等产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的一步工序。

果蔬漂烫杀青是果蔬加工中护色工艺常需的热烫处理，具有快速杀青、抑酶护色及时脱水冷却一次完成，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的一步工序。例如芹菜、蒜台、花菜、藕片等蔬菜的漂烫处理，切段后在99 的热水中漂烫1.5-2分钟，接着快速冷却至10 以下。漂烫的目的就是为了钝化蔬菜中的酶，防止酶褐变，抑制微生物生长，使果蔬保持原有的自然色泽，为速冻工序打好基础。

蔬菜漂烫杀青是果蔬加工中护色工艺常需的热烫处理，用于菠菜、油菜、山野菜、胡萝卜、藕片、芦笋、蘑菇、水果片等产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的一步工序。

清洗好的蔬菜提升到漂烫段，不锈钢网带把物料缓缓输送至设定好温度的热水区域，海带漂烫机售后，温度自由设定，温控仪自动控温装置，水温保证一致。蔬菜在热水中形走一遍，漂烫好后，提升至下道工序进行冷却处理，漂烫完成。

海带漂烫机售后-漂烫机售后-诸城森岳机械有限公司由诸城市森岳机械有限公司提供。海带漂烫机售后-漂烫机售后-诸城森岳机械有限公司是诸城市森岳机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。同时本公司还是从事果蔬蔬菜清洗机，蔬菜清洗设备，蔬菜清洗流水线的厂家，欢迎来电咨询。