

食品加工蒸汽锅炉制糖用冠中144千瓦电加热蒸汽发生器

产品名称	食品加工蒸汽锅炉制糖用冠中144千瓦电加热蒸汽发生器
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	23500.00/台
规格参数	额定电压:380V 额定压力:0.7Mpa 蒸汽温度:170
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

食品加工蒸汽锅炉制糖用冠中144千瓦电加热蒸汽发生器

一般说来，我们小时候都喜欢味道较甜和较香的食物，因为这些食物不仅适合我们的口味，而且在精神和情绪上都能使他们产生良好的感觉，也是能量和蛋白质的重要来源。但你知道糖果是怎样加工出来的吗？其实很多制糖厂都选择使用食品加工蒸汽发生器进行熬煮。这是为什么呢？

由于在熬糖的时候，对于火候的掌握要求很高，火太小了会熬很久，火太大了会熬糊化，而使用蒸汽进行熬糖就容易掌控多了，只需要通过蒸汽就可以了。一般熬糖先是高温猛煮一段时间，待蒸发掉大部分水分然后再进行小火慢煮，这时候糖水就会慢慢变粘稠，颜色也会慢慢变深。

在熬糖过程中，糖液浓度越高，相应的沸点也越高，熬糖时要想将水分全部脱除，就必须不断加热糖液。熬糖用燃油燃气蒸汽发生器可连续产气，维持糖液始终处于沸腾状态，水分不断蒸发，直至将糖液浓缩至规定的浓度。

糖类都要经过浓缩这道工序，这一过程的实现与物料温度的提高和表面的压强有关。通过食品加工蒸汽发生器不断加温，糖液吸收热量，温度得以不断提高，当温度和压力升高到一定值便产生沸腾，水分蒸发，糖液浓缩。待糖液中残留的绝大部分被脱除，后得到需要浓度的硬糖。这是制糖必须要掌握的一道工艺。