

# 水浴式漂烫机原理 漂烫机原理 诸城森岳

产品名称	水浴式漂烫机原理 漂烫机原理 诸城森岳
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

随着人们生活节奏的提高，什么东西都需要快速，就连一日三餐都变的容易。炒菜无需摘、洗，买速冻蔬菜食用非常方便，漂烫机原理，拿到室内无需洗、切，食品漂烫机原理，稍加解冻即可炒来吃。

速冻蔬菜是冷冻食品的一种，它是把辣椒、西红柿、豆角、黄瓜等新鲜蔬菜经过加工处理后，以尽可能低的温度和尽快的速度冷冻制成的小包装食品。

蔬菜漂烫机是果蔬速冻加工中护色工艺常需的热烫处理理想设备，该机具有快速杀青，抑酶护色及时脱水冷却，一次完成的特点，使蔬菜保持原有的自然色泽。通过漂烫杀青，制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青涩气，并保留香味，增进细胞的柔软性。

蔬菜深加工在对蔬菜进行漂烫杀青的时候，使用的水温大约在60-80 之间，这个温度基本能满足，热烫的目的是让蔬菜中的叶绿素水解酶失去活性的同时，可减少绿色蔬菜组织中相当数量的酸，为蔬菜下一步的速冻、深加工打好基础。

蔬菜漂烫杀青设备不锈钢漂烫杀青机应用广泛，速冻蔬菜加工厂、蔬菜深加工、酱菜厂等都可使用，水浴式漂烫机原理，可根据产量需求定制设备大小，欢迎来电咨询！

大蒜剥好后的蒜米，叶菜漂烫机原理，在速冻保存前需要进行漂烫杀菌处理，原理是以破坏大蒜中的酶的活性，防止大蒜速冻和冻藏过程中发生酶促褐变，利于长期存放而不变质。

工作时，将蒜米输送至漂烫杀菌区域进行杀菌，在设定好温度的热水中漂烫，漂烫的时间按工艺要求设定，温度自动控制，杀菌效果均匀一致，漂烫好的蒜米输送至冷却槽内进行冷却，目的是将温度快速的降到常温，防止剩余的热量将蒜米漂烫过火，达不到工艺要求，被漂烫好的蒜米源源不断的输送到下一道工序。

水浴式漂烫机原理-漂烫机原理-诸城森岳由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事真空滚揉机，真空滚揉机厂家，真空滚揉机价格的厂家，欢迎来电咨询。