

诸城市森岳机械 果蔬漂烫流水线厂家 果蔬漂烫流水线

产品名称	诸城市森岳机械 果蔬漂烫流水线厂家 果蔬漂烫流水线
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，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，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，果蔬漂烫流水线使用，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。

果蔬漂烫机主要用于水果蔬菜的烫漂杀青，果蔬漂烫流水线，经过漂烫杀青后的果蔬，可钝化果蔬中的酶活性，果蔬漂烫流水线，从而抑制营养物质的氧化损失、酶褐变等一系列不良变化，为速冻、脱水等下道工序打好基础。烫漂时还可杀掉果蔬表面附着的部分微生物和虫卵。

例如花椰菜、四季豆等都会先用热水漂烫，捞起后再冷却，保持蔬菜原有的色泽，同时排除细胞中的各种气体尤其是氧气，利于维生素营养素的保存，还可以软化蔬菜纤维组织，去除不良的辛辣味、涩味、青气，还能保持其翠绿的色泽，便于后来的烹调加工。

蔬菜漂烫机主要用于果蔬的漂烫杀青，如胡萝卜、芦笋、蘑菇、油菜、水果片等，很多蔬菜在食用前需要有一种就是烫煮法，经过沸水烫漂，以钝化叶绿素酶，防止叶绿素被酶催化而变成脱叶醇叶绿素（绿色褪去），就可以保持绿色蔬菜的鲜绿色，吃着口感更好，而且吃着更健康。

我公司生产的果蔬漂烫机设备材质使用食品级304不锈钢，果蔬漂烫流水线厂家，防腐防锈、不变形；设备三面保温，提温迅速、保温性好，节约能源。；加热方式为电加热或蒸汽加热可选，温度自由设定，温控仪自动控温装置，水温保证一致。

设备大小按客户产量需求定制，欢迎新老客户咨询购买！

诸城市森岳机械(图)-果蔬漂烫流水线厂家-果蔬漂烫流水线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为客户提供“果蔬清洗风干线,水果清洗线,漂烫蒸煮线,巴氏杀菌机,肉品设备”等业务，公司拥有“诸城森岳机械”等品牌，专注于果蔬加工设备等行业。，在山东省潍坊市诸城市龙都工业园的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：刘经理。同时本公司还是从事气泡清洗机，多功能气泡清洗机，气泡喷淋清洗机的厂家，欢迎来电咨询。