

果蔬加工设备，肉类加工设备，水产品加工设备等

产品名称	果蔬加工设备，肉类加工设备，水产品加工设备等
公司名称	济南立信轻工机械有限公司
价格	880000.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:冻干脱水机 品牌:海川
公司地址	山东省济南市天桥区新黄路1号黄台不锈钢市场3区304号
联系电话	86-053185805888/85813148 13906415342

产品详情

冻干食品品质及食品冻干工艺

食品脱水，通常采用烘烤或日晒等方法来实现，这种脱水方法的实质是加热蒸发，加热蒸发必然对食品产生相当的破坏作用。食品脱水的另一种方法是将食品先冻结再在真空条件下使食品中的冰晶升华（冰直接变成汽叫升华）脱走。（冻干食品）就是采用人们比较生疏的冻结升华方法获得的脱水食品，可在室温下长期保存，一般五年不坏。

冻干食品是在低温和真空条件下生产的，在这种生产条件下，易氧化、易挥发、热敏性的物质都能保存，而且能抑制菌和酶的有害作用，因而冻干食品的形、色、味、营养成分都能保持同鲜品基本一样，而且复水性好。冻干食品在生产过程中不需任何添加剂，因而是真正的绿色食品

应用范围

1、方便食品领域高档次的方便面和方便米饭的配料，已采用色、香、味俱全且复水特快的冻干肉丁、虾仁、鸡蛋以及小葱、胡萝卜、香菜等。

2、即时汤料领域用冻干食品搭配的各种汤料，用开水即冲即喝，既美味可口，又方便卫生。

3、速溶饮品领域继用冻干技术生产的速溶奶粉和速溶咖啡之后，又开发出速溶茶、速溶菜汁粉、速溶果汁粉等。这类速溶饮料，具有原汁原味原营养、保质期长、饮用方便等特点。

4、颗粒蔬菜领域选多种冻干蔬菜,根据人体营养需求合理搭配,制成颗粒。这种蔬菜颗粒含有天然的叶绿素、维生素、胡萝卜素以及人体必需的微量元素,特别适宜儿童、老人、病人以及一些难于吃到蔬菜的人食用。

5、保健药品鹿茸片、鹿血胶囊、活性参、藏药等,药物保疗效,干粉保速溶。在保健食品家族中,真空冷冻干燥蛇胆粉、蜂皇浆等高档营养保健食品已逐渐推出。

6、冻干脱水蔬菜类:胡萝卜、油菜、蘑菇、葱、蒜、青豆、玉米、菠菜等。

7、冻干脱水肉类:牛肉、猪肉、鸡肉等。

8、冻干脱水水产品类:海参、虾仁、鱼片、蟹肉等。

9、冻干脱水菜包以冻干脱水菜为主,经配方而成的牛肉包、鸡肉包、海鲜包、蔬菜包等。

10、脱水速食营养方便食品:蛋花汤、速食粥、滋补汤料等。

对于沙漠、高原、极地、太空、潜艇、军舰、远洋货轮等特种地域生活人群以及军需供给,战略储备来源,真空冷冻干燥脱水食品无疑是最佳选择。

应用范围

食品工业:真空冷冻干燥技术可用于果蔬、肉禽、水产品、调味品、方便食品及名优特产等干燥,可达到保持食品原有的色、香、味、形、新鲜度不变的目的,且复水性特好,成品便于贮存和运输,费用降低,保存期延长。

营养保健:在干燥海参、蜂皇浆、人参、龟、鳖、蚯蚓等营养保健品,采用真空冷冻干燥工艺,更使人们相信该营养品纯真自然。

医药工业:可将真空冷冻干燥法应用于血清。血浆、疫苗、酶、抗生素、激素等中西药品的脱水与保存。

生物研究:利用真空冷冻干燥技术长期保存的血液、细菌、动脉、骨骼、皮肤、角膜、神经组织和各种器官,在使用时只需供给水份即可再生,仍保持其生化物理特性。

"供应果蔬加工设备,肉类加工设备,水产品加工设备等"的是否提供加工定制为是,种类是冻干脱水机,品牌为海川,型号是ZLG-20m²,适用范围为果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备,产品用途是蔬菜水果肉类水产品类的冻干脱水