

鸭腌制滚揉机,牛排真空滚揉机,腌制入味机

产品名称	鸭腌制滚揉机,牛排真空滚揉机,腌制入味机
公司名称	诸城华远机械有限公司
价格	9000.00/台
规格参数	品牌:华远 型号:100L 电压:380v
公司地址	潍坊诸城市密州街道陈家林工业园
联系电话	15153673153

产品详情

真空滚揉机搭配使用方法、提高产品比重、迅速占领市场的重要技巧如下：1、把注射过盐水（包括磷酸盐等辅料）的肉放入滚揉机中，通过机器满速运转，肉块在机肚里翻滚，部分肉被其中的挡板带高出，然后自由落下，与低处的肉块互相撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉间互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、盐水容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。由于不断的滚揉和相互挤压，可使肌肉里的蛋白质与未被吸收的盐水组成胶体物质，一经加热，此部分蛋白质先凝固，阻止里面的汁外渗、流失，从而提高了制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。另外，盐溶蛋白质的提取，增加了制品的粘着性、切片性，改善了产品的品质。2、环境温度：通常滚揉的环境温度应在0-4 比较适宜，因在此温度下，各类微生物的生长繁殖可降低到最少。经有关研究资料表明，肉馅在8 或更高温度的环境下滚揉时，产品的结合力、出品率和切片性都会有明显的下降，但滚揉的环境温度也不适宜太高，尽管肉馅在较温暖的环境中可缩短滚揉时间，降低生产成本，得到更好的发色，但是从产品的内在质量、保质期、安全性等方面综合考虑，滚揉的环境温度应在0-4 较为适宜。h8 3、转速与方向：滚揉速度控制肉块在滚揉机内的下落能力。根据不同类型的产品，一般控制在8--12r/min。另外，滚揉机应柔和地推挤、按摩、提升和摔落肉块，以达到较好的滚揉效果。滚揉机的运转不要连续进行，一般的方法是采取间歇滚揉的工艺，既让设备运行一段时间，再停一段时间，反复这样运行（中间让肉馅“休息”），直至达到预期的滚揉效果。设备若有反转功能，也可采取正—反—停间歇滚揉的工艺进行，主要是为了避免由于摩擦而引起的肉温上升，同时也使肉的结构组织不容易受到破坏。