

非油炸膨化健康食品非油炸膨化武干品牌图

产品名称	非油炸膨化健康食品非油炸膨化武干品牌图
公司名称	常州市干燥设备厂有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:武干 型号:FL1918
公司地址	江苏省常州市天宁区郑陆镇常郑路12号
联系电话	13921098089

产品详情

常州市干燥设备厂有限公司(原名武进市干燥设备厂), 始建于1969年

关键词: 非油炸、绿色食品、热风膨化

膨化食品是近些年国际上发展起来的一种新型食品。它以谷物、豆类、薯类、蔬菜等为原料, 经膨化设备的加工, 制造出品膨化食品(9张)种繁多, 外形精巧, 营养丰富, 酥脆香美的食品。因此, 独具一格地形成了食品的一大类。由于生产这种膨化食品的设备结构简单, 操作容易, 设备投资少, 收益快, 所以发展得非常迅速, 并表现出了极大的生命力。但是不能多吃。因为膨化食品加工过程中往往使用油炸作为膨化的手段, 造成含油量过高。

本公司关注食品健康化, 经技术攻关, 研制出了非油炸膨化设备, 达到国际先进水平, 目前, 国际国内已有部分龙头企业采用该工艺。

如下, 为保护该公司技术隐私, 关键部位已隐藏

常州市干燥设备厂有限公司(原名武进市干燥设备厂), 始建于1969年, 注册商标“武干”。

关键词: 非油炸、绿色食品、热风膨化

根据膨化食品的加工工艺, 它呈现出以下优点: 营养素损失少且易于消化吸收: 膨化技术不仅改变了粮食的外形, 也改变了内部的分子结构, 粮食的维生素受破坏较少(如: 维生素B1、B6的含量明显高于蒸煮后的食品); 膨化技术使淀粉彻底熟化, 膨化食品内多呈多孔状, 便于人体吸收(如大米蒸煮后蛋白质消化率为75.3%, 而膨化后可提高到83.8%)。

本公司关注食品健康化, 经技术攻关, 研制出了非油炸膨化设备, 达到国际先进水平, 已被日本某大型食品生产企业采用且销量飞涨, 已追订货3次。

为保护该公司技术隐私，关键部位已隐藏

食物膨化前后对比：

常州市干燥设备厂有限公司(原名武进市干燥设备厂)，始建于1969年，注册商标“武干”，是国家制药机械行业、化工机械行业中干燥设备的资深老牌企业。先后曾获“全国先进乡镇企业”、“部优质质量管理奖”、“部级优质产品奖”等殊荣，通过了ISO9001(2000版)国际质量体系认证。

关键词：非油炸、绿色食品、热风膨化

据膨化食品的工艺资料显示：膨化技术可以使淀粉彻底 化（所谓 化是指食品中的生淀粉即淀粉变成 淀粉），已经变成的 淀粉，经放置后也不能复原成 淀粉，于是食品保持了柔软、良好风味和较高的消化率，这是膨化技术优越于其它物理加工方法的又一特征，它为粗粮细作开辟了一个新的加工领域。

本公司关注食品健康化，经技术攻关，研制出了非油炸膨化设备，达到国际先进水平，已被日本某大型食品生产企业采用且销量飞涨，已追订货3次。同时由于膨化方式为热风膨化，阻断了重金属铅加入的可能，实为健康食品的尚品。目前已有国内龙头企业和日本某大型食品企业采用该先进技术。

为保护该公司技术隐私，关键部位已隐藏

设备外观图如下：