

# 莲子脆真空油浴脱水干燥机，大型莲子深加工设备

产品名称	莲子脆真空油浴脱水干燥机，大型莲子深加工设备
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	11.00/套
规格参数	品牌:劲森 真空度:-0.098 一次投料量:100-600kg
公司地址	上海市嘉定区徐行工业园区（远工：13816851945）
联系电话	13816851945

## 产品详情

莲子又称莲实、莲米、水之丹，是睡莲科多年水生草本植物莲的成熟种子。它生在小巧玲珑的莲蓬之中，因为外壳坚硬，古人称之为石莲子。莲子为莲的副产品，也是我国的特产之一。

莲子性味甘平，每500克莲子中含有热量1500大卡左右，莲子的功效主要有：化痰止咳，降血压血脂，还可以滋补，补脑安神之功效。并富含极高的营养价值，很受人们的喜欢和推宠。我国香莲类农产品资源非常丰富，发展香莲类农产品深加工，是一条富农创汇的新路。

松脆莲子是市场新兴的一种即食产品，是利用低温VF技术加工而成，口感松脆，香味十足，香而不腻，保存期长，一种极好的休闲食品。

松脆莲子的加工工艺：

原料-去皮-去芯-清洗-杀青-冷冻-低温油浴脱水-低温脱油-调味-包装-入库。

低温真空油浴脱水可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他化学制剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油浴脱水食品的含油率在10%-20%，节油30%-40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。

低温真空油浴有三大优点：

保色作用：采用真空油浴，油浴温度大大降低，而且油浴锅内的氧气浓度也大幅度降低。油浴食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油浴脱水，可以保持其原绿色。

保香作用：采用真空油浴脱水，原料在密封真空状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。由此采用真空油浴脱水技术可以很好地保存原料本身具有的香味。

降低油脂劣变程度：浴用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油浴脱水过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油浴温度低，由此，油脂的劣化程度大大降低。

所以用劲森真空低温油浴脱水干燥加工出的莲子，不仅口感好，而且含油率低，松脆而不油腻，保存了莲子原有的形、色、香、味，因为是低温，故而保存了莲子本身的维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。是高档可口的休闲食品，深受消费者喜爱。