

食品冷冻干燥机

产品名称	食品冷冻干燥机
公司名称	广州辽从工业设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏南通如皋市常青镇新泰路2号
联系电话	86-0591-88605285

产品详情

冻干食品的特点：

- 1、冷干食品最大限度地保留了新鲜食品的营养成分及色、香、味。冻干食品的干燥是在低温和真空状态下进行的，使一些热敏性和极易氧化物质的损失大大减少，最大限度地保留了食品中的各种营养成分。
- 2、冻干食品不失原有食品的骨架结构，保持了食品原有的形态。
- 3、复水性能好，更接近新鲜食品品质
- 4、无一般干燥方法带来的表面硬化问题。
- 5、易于储藏、运输。

冻干食品的种类：

任何食品都可以进行冻干加工，但是，由于冻干食品生产成本低，目前冻干食品还主要局限在高档食品。现将冻干食品大致分为以下几类：

- 1、果蔬类冻干食品：如菠萝、番茄、胡萝卜、葱、蒜、苹果、草莓、水蜜桃等。
- 2、禽肉类冻干食品：如猪肉、牛肉、鸡肉、兔肉等。
- 3、水产品类冻干食品：如虾、鱼、海参、干贝、海带、紫菜等。
- 4、调味品类冻干食品：如果酱、汤料、调料及香料等。
- 5、方便食品及其他：如宇航食品、军用食品、旅游食品、茶叶、咖啡等。

更多产品详情请点击;

www.bjsyhx.com.cn/aboutus/aboutus.asp?id=62&id2=249