

鱼虾真空油炸机，鱼虾真空油炸机，水产品深加工设备

产品名称	鱼虾真空油炸机，鱼虾真空油炸机，水产品深加工设备
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	138000.00/套
规格参数	操作方式:全自动 产能:2-600kg/h 加热方式:蒸汽加热
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

我国水产品资源很丰富，无论是淡水鱼还是海产品，都有很大的资源，将这些水资源合理利用，将是创汇的一条新路，目前国内已经有好多企业已已经开始开发资源，实现创汇。水产品也成为了一种新兴的休闲食品，是走亲访友的健康食品。这种水产美食携带方便，口感极佳，是创汇增利的极好产品。

鱼、虾酥等水产类休闲食品是近期市场上新兴的一种休闲食品，是将河中或海中的小鱼小虾，利用低温真空油浴脱水干燥工艺加工而成，就是采用低温真空油浴脱水（VF）等先进技术，在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的小鱼、小虾酥，含油率低，酥而不腻，保存了小鱼本身原有的形、色、香、味，并富含维生素、蛋白质等多种营养成分，具有低盐、低脂、低热等特征。让水产类产品可以随时随地成为开袋即食的休闲美食。

低温真空油浴脱水干燥可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他抗氧化类制剂，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，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，且具备良好的复水性能。

目前我公司有100kg/次和300kg/次投料的，每次时间大约30-60min。另有实验用的小型真空油炸实验机，适合食品学院及一些食品厂家研发新产品项目用。我公司生产的真空油炸机加工的鱼虾已经达到常温油炸机的出品率。