

小黄鱼真空油炸机，大型小黄鱼深加工设备

产品名称	小黄鱼真空油炸机，大型小黄鱼深加工设备
公司名称	上海劲森轻工机械有限公司
价格	140000.00/套
规格参数	操作方式:全自动 加热方式:蒸汽加热/电加热 加热温度:70-110度
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

小黄鱼又名小黄花鱼，是海洋中生活的水产品，其肉质鲜嫩，营养丰富，是优质食用鱼，也是婴幼儿及病后体虚者的滋补和食疗佳品。小黄鱼含有丰富的

[蛋白质](#)、[矿物质](#)和[维生素](#)

，对人体有很好的补益作用，对体质虚弱和中老年人来说，食用黄鱼会收到很好的食疗效果，另外小黄鱼还含有丰富的[微量元素](#)硒，能清除人体代谢产生的[自由基](#)

，能延缓衰老，并对各种癌症有防治功效。目前小黄鱼在国内多用于出口，以及少量的家用，以常规的厨房吃法为主，对于小黄鱼工业化加工，具有很大的潜在市场。

鱼、虾酥等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。

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。

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，且具有良好的复水性能。

目前我公司有100kg/次和300kg/次及400kg/次投料的鱼虾深加工设备，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。我公司生产的真空低温油炸机加工的鱼虾已经达到常温油炸机的出品率。出品率高，口感独特，已经成为鱼虾深加工的另一独特加工方式，市场份额巨大。