高产薯片真空油炸机

产品名称	高产薯片真空油炸机
公司名称	沧州巨胜机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省沧州市献县高官乡陈高官村
联系电话	0317-5810182 18134072452

产品详情

设备名称：真空油炸机电话：15532784888 13191999078QQ：1834815566 1390232985公司：沧州万顷机械设备有限公司果蔬脆片真空油炸锅采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。例如，猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。但是对于油溶性色素，如类胡萝卜素的色素、叶绿素类色素在油炸时，色素易溶出，故在油炸前应对原料进行预处理，以保持色素的稳定。采用真空油炸，原料在密封状态下被加热。原料中的呈味成分大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成分进一步得到浓缩。因此，采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。油炸过程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。在真空油炸过程中，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，而且油炸温度低，因此油脂的劣化程度大大降低。