

# 香菇蘑菇食用菌果蔬脆片变温压差膨化机生产线

产品名称	香菇蘑菇食用菌果蔬脆片变温压差膨化机生产线
公司名称	山东嘉信工业装备有限公司
价格	100000.00/台
规格参数	得利科:功率 11 ( kw ) 香菇脆片膨化机:电压5.14 山东嘉信工业装备有限公司:外形尺寸 32190 9800 7800 ( mm
公司地址	山东省潍坊市诸城市土墙工业园嘉信工业装备有限公司
联系电话	0536---15863610166 15318983396

## 产品详情

香菇脆片膨化机,香菇蘑菇食用菌果蔬脆片变温压差膨化机生产线

一 设备优势 果蔬变温压差膨化干燥是近几年刚刚兴起的一种新型蔬干燥技术，它结合了热风干燥和真空干燥的优点、克服了真空低温油炸干燥等的缺点。变温压差膨化生产的膨化果蔬脆片是继油炸果蔬脆片、真空低温油炸果蔬脆片之后的第三产品，其味道鲜美、口感酥脆、营养丰富、易于贮存、携带方便，已经成为时下流行的果蔬休闲食品。该产品是以新鲜果蔬为原料，经过清洗、去皮、去核、切分或不切分、预干燥等前处理工序后，采用变温压差膨化设备进行的，脱水果蔬膨化脆片的生产过程从低温脱水到膨化成型，完全是物理变化，没有任何化学变化，不加入任何添加剂，因此，脱水果蔬膨化脆片保持了果蔬原的色泽和风味，口感细腻，余香绵长。

二 设备特点1新鲜果蔬进行低温脱水到一定含量后进行膨化，不加任何添加剂。2生产过程为纯物理过程未采用任何化学方法。3该设备生产过程中不生产任何环境污染，同时具有投资少、占地小、回报率高的特点。4膨化后的产品保持了果蔬的原色、原形、原味，口感香、甜、酥、脆，口味绵长。5果蔬膨化过程均在低温下进行的，不破坏果蔬的营养成分。6膨化后的果蔬易消化、易吸收、营养丰富、长期食用不会发胖。

### 三 设备工艺

膨化机组是利用相变和气体的热压效应原理，使被加工的物料内部的液体迅速升温汽化，增压膨胀，并依靠气体的膨胀力，带动组织中高分子物质的结构变性，从而使之

成为具有网状结构特征、定型多孔状物质即

膨化果蔬脆片。 该机组由：

膨化罐装置、真空泵、

空压机、大口径阀门、

电控柜、数显温度计、

管路及控制系统等部分组成，

四 生产工艺如图：