

旭恩燃油蒸汽发生器锅炉节能环保

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 旭恩燃油蒸汽发生器锅炉节能环保 |
| 公司名称 | 广州市旭恩能源科技有限公司广塘第一分公司 |
| 价格 | 4900.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:旭恩 型号:70kg 产地:广东 |
| 公司地址 | 广州市花都区新雅街广塘村十五大贤圳南自编58号首层 |
| 联系电话 | 020-29871681 13825011684 |

产品详情

豆豉酱生产自动化系统

豆chi富含蛋白质，脂肪和碳水化合物，并且含有人体所需的各种氨基酸，以及各种矿物质，维生素和其他营养素。其独特的香气可以使人们增加食欲，cu进吸收，并深受客户的喜爱。！
传统豆的加工时间长，工艺复杂，受天气，温度等自然条件的影响很大，加工质量得不到保证。工业化生产模式后，利用智能的自动蒸汽发生器设备对发jiao大豆的生产进行了处理，不仅生产无忧，而且质量得到保证。

蒸汽加热温水浸泡

为了使大豆在蒸煮过程中迅速达到中等程度的变性，在加工之前需要将豆浸泡数小时，将温水的温度控制在30-40摄氏度内，然后浸泡数小时。水温直接决定大豆的浸泡时间和膨胀程度。
当处理量太大时，工厂通常使用自动蒸汽发生器加热水。自动蒸汽发生器还可以zhun确地控制蒸汽温度，从而将水温控制在浸入状态，并且自动化系统实现了一键式cao作和设置，无需观察。
充fen吸收水分后浸泡大豆后，大豆膨胀而没有皱纹的皮肤，感觉坚挺，并且大豆皮不易脱落。

蒸煮，煮熟但不烂

大豆浸泡后，应将其蒸熟。在室温下烹饪具有较低的热率，需要很长时间。这将直接影响豆的味道。因此，可以将煮熟而不腐烂的酸性大豆制成豆腐。
工厂通常在高压下烹饪，并使用全自动蒸汽发生器烹饪大豆。
压力下的蒸汽不仅热率高，温度高，sen透力强，而且蒸过的大豆成熟而不腐烂。高温蒸汽蒸煮的大豆可

以迅速破坏大豆的分子结构，使蛋白质变xing容易水解，使淀粉达到糊化度，同时起到杀jun作用。

蒸汽发jiao独特风味

豆chi发jiao是将大豆中的蛋白质fen解，形成一定量的氨基酸，糖和其他物质，赋予豆chi固有的风味。此步骤是豆口味的关键，因此控制发jiao温度尤为重要。室温应保持在28--30 ° C，高不能超过36 ° C。现代发jiao工艺不再受环境温度的影响，全自动蒸汽发生器wan全解决了这一问题。自动化的温度控制系统省力省力。