

小型液氮速冻机 对虾海参5分钟速冻

产品名称	小型液氮速冻机 对虾海参5分钟速冻
公司名称	济南超能试验仪器有限公司
价格	.00/台
规格参数	
公司地址	济南市市中区袁柳工业园
联系电话	0531-87100426 15764123246

产品详情

小型液氮速冻机 对虾海参5分钟速冻

规格：5层 关键字：小型速冻机,液氮速冻机,对虾速冻机,海参速冻机 品牌：超能

生产厂家：济南超能

随着对虾海参等还产品捕捞季节的到来，捕捞后大量的海产品该如何保质保量地储存？尤其是近年来，人们对于海产品的要求越来越高。在海产品的速冻储藏中，越来越多的用到液氮速冻，其实在海产品冷冻过程中，影响海产品食品冻结质量的主要因素是其细胞中冰晶粒形成的大小，其色、香、味与冻结过程中禽体内细胞的破坏量有直接的关系，液氮5分钟快速冻结，具有速冻性，其形成的冰晶很微小，所以能够保持海产品原有的新鲜度、色香味及其营养价值。

一、产品概述

海产品小型液氮速冻机是济南超能根据食品行业速冻要求而新研发的液氮食品速冻设备，控制系统采用智能控制方式，操作食品速冻工艺方便，一键超低温制冷，实时监控速冻机内温度变化。制冷采用196液氮为制冷剂，采用液氮分散控温技术、采用可编程控制降温、升温、恒温各过程精准稳定，按国家食品标准执行。

一、超能液氮海产品速冻机速冻特点：

1、冻结质量品质高

影响海产品食品冻结质量的主要因素是其细胞中冰晶粒形成的大小，其色、香、味与冻结过程中禽体内细胞的破坏量有直接的关系，液氮冻结时间短，具有速冻性，其形成的冰晶很微小，所以能够保持原有的新鲜度、色香味及其营养价值。

2、速冻原色原味

海产品液氮速冻机快速冻结的特点是zui大限度保持海产品原有的营养价值，保持肉的原色，保持肉的原味，保持肉的原品质。

3、保鲜营养

新鲜肉的主要营养成分有蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质（钙、镁、钾、钠、锌、铁等）。

4、微生物

快速冷冻在肉组织结构中，形成细小冰晶，微生物在低温下细胞质增大，电解质浓度高，对细菌和微生物有窒息和抑制作用。

5、液氮来源于空气

液氮是来自空气中的主要成分，在空气中含量高达78%，具有无色无味等特性，在低温下保证了食品的卫生和质量。

6、低温储藏

在低温储藏过程中不燃不腐，可长期储存。

二、液氮速冻机应用范围

肉类、鱼类、蟹肉、海鲜、饺子、水产品、鲍鱼、海虾、对虾、龙虾、海鱼、三文鱼、螃蟹、肉、汤圆、水饺、包子、粽子、春卷、馄饨、乳酪品、竹笋、粘玉米、鹿茸、草莓、菠萝、杨梅、木瓜、荔枝、调理食品等。

济南超能生产多种型号规格海产品液氮速冻机，如需了解更多速冻设备详情，欢迎致电济南超能。