

鸡肉浸膏烘干设备

产品名称	鸡肉浸膏烘干设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	166000.00/条
规格参数	品牌:康来 型号:KL60s 产地:济南
公司地址	山东济南市中区党家办事处枣林村472号
联系电话	13153138893 13615312533

产品详情

福建鸡肉浸膏烘干设备

鸡骨髓浸膏烘干设备是调味品行业应用的典例，国内调味料料厂家已近乎80%以上已应用上微波香精香料烘干机。该设备主要应用于粉状、颗粒、片状、膏状等调味品（鸡精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、调味品、香辛料、食品添加剂、粉末香精），海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾、蟹）等的加热、烘干与杀菌处理；也适用于胡椒粉、辣椒粉、卡拉胶粉、大豆粉、芝麻粉、营养保健品、休闲食品、农副产品、各种肉制小包装、鱼虾、鱼肚等的烘干、脱水、杀菌、保鲜、防霉、膨化。

随着调味料的广泛应用，它的加工过程和加工条件也就随之增高，我司为了满足对食品的香精香料成品更加完美，研究生产出一种微波香精干燥杀菌设备、香料干燥杀菌设备，与较常用的烘干方法比起来，膏状香精经过特制的进料系统，在布状输送带上均匀铺设一定的厚度，通过微波加热后快速膨化干燥，膏状物在微波加热时产生美拉德反应，有定香和提香的作用。与常规喷雾干燥和热风干燥产出的口感和色泽相比，微波处理的产品具有特殊的烤香味，以及对产品的品质的提高。

鸡骨髓浸膏烘干设备特点：

- 1、微波节能高效：微波是直接对物料进行作用，因而没有额外的热能损失，炉内的空气与相应的容器都不会发热，所以热效率极高，生产环境也明显改善，与远红外加热相比可节电 30 %。
- 2、微波时间短，效率高：微波加热杀菌是使被加热物体本身成为发热体，不需要热传导的过程。微波从四面八方穿透物体内部里外同时使物体在很短时间内达到均匀加热杀菌，大大缩短了干燥杀菌时间，从而更能提高产量。
- 3、微波设备易于控制，工艺先进：与常规方法比较，设备即开即用；没有热惯性，操作灵活方便；微波功率可调，传输速度可调。在微波加热干燥杀菌中，无废水、废气、废渣，是一种安全无害的高新技术。

4、杀菌效果好：实践证明，利用微波杀菌一般在70℃就可全部杀死大肠杆菌，在80-90℃细菌总数大大降低，时间只需2-8分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成分、传统风味。

5、延长保质期：经微波杀菌处理的物料，可延长半年保质期，对提高产品质量及延长储存周期有显著的效果