

# 畜肉类解冻设备

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 畜肉类解冻设备                        |
| 公司名称 | 赣州市大昌冷气设备工程有限公司                |
| 价格   | 10000.00/台                     |
| 规格参数 | 品牌:大昌<br>型号:dc-0017<br>产地:江西赣州 |
| 公司地址 | 赣州市关刀坪路4号                      |
| 联系电话 | 0797-8113123 13479951276       |

## 产品详情

### 肉类解冻设备

随着现代社会的飞速发展，人民生活水平的日益提高，食品的品种、品质、风味、口感、营养成分等日益被消费者所关注。为满足人们的生活需求，近年来食品冷加工技术飞速发展，大大丰富了老百姓的“菜篮子”。随之，食品冷藏链中解冻这一环节也受到部分企业，特别是冻品深加工企业的重视。

大昌解冻设备公司推出高压静电静电设备方法专业解冻，是冻结的逆过程，是将冻结中形成的冰晶融化成水。在传统的解冻方法中，如空气解冻静止空气、流动空气、加湿空气、加压空气、水解冻静止水、流动水、喷淋水、真空低温解冻、溶液浸渍解冻盐水溶液、乙二醇等等，冻品均处在温度比它高的介质中，介质能量传递给食品，表层的冰首先融化，之后逐步向中心延伸。由于水的导热系数约是冰的1/4，因此，解冻速度越来越慢。这样，造成食品的解冻时间长，汁液流失多，微生物污染较严重等问题，不能满足人们的需求，其中部分方法在一些发达国家已被禁止使用。

为使冻结完好的食品在解冻后达到汁液流失少、脂肪氧化慢、生鲜质地和感官指标好、细菌数低，人们开始研究非常规解冻技术，发现具有解冻速度快、解冻后产品品质佳等优点。因此被更广泛地应用于肉类加工或深加工中。

非常规解冻技术，如微波解冻与高压静电解冻等，不像常规解冻依靠热能由外向内传递使食品加热，而是一种内外部同时解冻的技术。