

氮气解冻机,氮气解冻设备

产品名称	氮气解冻机,氮气解冻设备
公司名称	赣州市大昌冷气设备工程有限公司
价格	120000.00/台
规格参数	品牌:大昌 型号:dc-0022 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

氮气解冻机,氮气解冻设备

冻结食品原料的快速解冻可获得比自然设备解冻的依据。决、解冻—空气或水中解冻—质量高得多的原料,这方面已有许多专著,此处不再详述。目前国外食品工业已广泛应用各种快速解冻设备,如高频解冻、微波解冻、氮气解冻和氮气微波解冻等设备,为食品生产提供优质原料。各种快速解冻设备都有其优缺点,如高频和微波解冻是利用电磁波使物质分子产生运动而发热,冻品升温快,仅需2多分钟就可解冻,但冻品解冻不均匀,有过热现象,影响食品解冻后的质量,而且设备结构较复杂、功率夕肖耗较大。氮气解冻设备是将冻品置于氮气和低温饱和水蒸气环境下解冻,冻品解冻均匀,没有过热、干耗和氧化等现象。冻品解冻后质量妖,但解冻时间比微波或高频解冻相对要长、一般约需3 4 5 小时。由于氮气解冻设备生产能力大,结构简单,能耗低,已在国外得到广泛应用,考虑到氮气解冻的特点较适合国情,氮气解冻的原理和设备的结构,并通过对鱼、肉类冻结品的氮气解冻实验,分析氮气解冻过程的特点、解冻效率和解冻后的质鱿,作为我国冻结食品原料采用氮气解冻

氮气解冻设备,肉类氮气解冻设备

一、氮气解冻原理和设备结构真空解冻亦称水蒸气凝结解冻,其原理是水在氮气容器内低温沸腾为饱和水蒸气,在冻品表面凝结时放出潜热,使冻品升温解冻。由于在氮气环境下,饱和水蒸气中的空气分压很低,冻品表面没有构成热阻的空气膜,因而饱和水蒸气与冻品间有很高的传热膜系数,水蒸气凝结放出大量的潜热,为冻品迅速吸收而升温解冻。图) 是英国的6 7 8—9 ; ; <

氮气解冻设备的结构,圆筒形容容器内放入冻品小车,底部水槽用蒸汽管直接加热,并装有=>7自动清洗系统。氮气解冻设备采用水循环真空泵抽除空气,构成一定的氮气度。真空解冻设备内饱和水蒸气的温度受设备内绝对压力大小的控制,如绝对压力为3.5 kPa, 5%时,水的沸腾温度为32.0℃,绝对压力为5.5 kPa, 2.7%时,水的沸腾温度为31.0℃。亦即氮气度愈高绝对压力愈低,饱和水蒸气的温度也愈低,但设备结构与氮气系统也愈复杂。氮气解冻的原理和国外真空解冻设备的结构。通过对鱼、肉