

转让二手烟熏炉 全自动烟熏炉，腊肠烟熏炉

产品名称	转让二手烟熏炉 全自动烟熏炉，腊肠烟熏炉
公司名称	梁山瑞民二手设备购销部
价格	18000.00/台
规格参数	
公司地址	梁山县拳铺镇拳铺工业区
联系电话	15634507505

产品详情

利用烟熏香味料液熏食品是目前世界烟熏食品业广为应用的方法，并视之为烟熏业有前途的香料。液熏法其突出的优点是：不含3，4 - 苯并芘致癌物质，熏制出的食品安全可靠；可大量减少传统方法在厂房、设备等方面的投资；能实现机械化、电气化、连续化生产作业，大大提高生产效率；其生产工艺简单、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、保质用。

由此可见，液熏法具有较高的社会效益和经济效益。目前美国约90%的烟熏食品由液熏法加工，烟熏香味料的用量每年达10000吨，日本年用量达700吨，中国仍处于推广应用阶段，潜在的年需求量将达200吨。

主要成分及作用 经GC/MS检测，烟熏香味料含有400余种化学成分,有各种酚类、羰基化合物、有机酸及呋喃、酯、醇等。烟熏香味料的主要成分是愈创木酚、4 - 甲基愈创木酚、2，6 - 二甲氧基酚。

另外，糖醛、5 - 甲基糠醛和乙酰基呋喃提供了甜香型气味，酯类化合物提供了某种烟熏香气。上述众多化学成分协同作用，使烟熏香味料的烟熏香气浓郁、纯正、持久、诱人，并有增进食欲的作用。