

红肠烘干烟熏蒸煮一体机，全自动红肠烟熏炉，红肠烟熏炉厂家

产品名称	红肠烘干烟熏蒸煮一体机，全自动红肠烟熏炉，红肠烟熏炉厂家
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	兆源机械:100 100:200 山东省潍坊市:300
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道郝家村工业园（注册地址）
联系电话	15666887460

产品详情

红肠烘干烟熏蒸煮一体机全自动红肠烟熏炉红肠烟熏炉厂家每次看到路边的红肠店都会忍不住想进去问问他们需不需要烟熏炉设备，因为咱们的烟熏炉设备加工红肠太方便了，可以替大家节省很多时间高效节能的为您带来更多的财富，兆源机械的烟熏炉具有烟熏，烘干，红肠烘干烟熏蒸煮一体机上色的功能可以根据顾客自由组合，采用电脑控制，自动化程度偏高，用户可根据产品加工工艺的不同要求，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制。发烟电加热管的工作时间，还有控制发烟室发烟大小的快捷键，操作简捷易控制。快使用烟熏炉吧，烟熏炉是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的设备，上色均匀、工作效率高，为您带来更大的利润空间。快拿起电话订购吧！

全自动红肠烟熏炉现在红肠需要什么设备？您知道烟熏炉？烟熏炉又叫烟熏箱，蒸熏炉，可以加工香肠红肠腊肠，还可以烟熏熟食和豆腐干等食品，厂家直销，红肠烟熏炉有内置发烟和外置发烟两种，其中型号又分为小型中型和大型号，我们的设备均采用优质板材打造，请放心购买

烟熏炉该产品全部采用电动控制，易学、好掌握，只要将生产该产品所需温度，时间正确的设定，启动工作按钮就可以完成从烘烤、蒸煮、烟熏等多道工序，在保证提高劳动生产率的同时，方便的进行各种肉类制品深加工。

一、烟熏目的

烟熏的目的主要有：赋予制品特殊的烟熏风味，增进香味；使制品外观具有特有的烟熏色，对加硝肉制品促进发色作用；脱水干燥，杀菌消毒，防止腐败变质，使肉制品耐储藏；烟气成分渗入肉内部防止脂肪氧化。

1.呈味作用

烟熏风味主要来自于两方面：一是烟气中的许多有机化合物附着在制品上，红肠烟熏炉厂家赋予制品特

有的烟熏香味，如有机酸（蚁酸和醋酸）、醛、醇、酯、酚类等，特别是酚类中的愈创木酚和4 - 甲基愈创木酚是最重要的风味物质。二是烟熏的加热促进肉制品中蛋白质的分解，生成氨基酸、低分子肽类、脂肪酸等，使肉制品产生独特的风味。

2.发色作用

烟熏可以使肉制品呈深红色、茶褐色或褐黑色等，色泽美观。颜色的产生源于三方面：一是熏烟成分中的羰基化合物可以和肉蛋白质或其他含氮物中的游离氨基发生美拉德反应，使制品具有独特的茶褐色；二是熏烟加热促进了硝酸盐还原菌增殖及蛋白质的热变性，游离出半胱氨酸，从而促进一氧化氮血素原形成稳定的颜色；三是受热时有脂肪外渗起到润色作用。

3.杀菌作用

烟熏的杀菌防腐作用主要是烟熏的热作用、烟熏的干燥作用和烟熏所产生的化学成分共同作用的结果。熏烟成分中，有机酸、醛和酚类杀菌作用较强。有机酸可与肉中的氨、胺等碱性物质中和，由于其本身的酸性而使肉酸性增强，从而抑制腐败菌的生长繁殖。醛类一般具有防腐性，特别是甲醛，不仅具有防腐性，而且还与蛋白质或氨基酸的游离氨基结合，使碱性减弱，酸性增强，进而增加防腐作用；酚类物质也具有弱的防腐性。熏烟的杀菌作用较为明显的是在表层，经熏制后产品表面的微生物可减少至1/10。大肠杆菌、变形杆菌、葡萄球菌对熏烟最敏感，3h即死亡。只有霉菌及细菌芽孢对熏烟较稳定。由烟熏产生的杀菌防腐作用是有限度的。未经腌制处理的生肉，如仅烟熏则易遭致迅速腐败。而通过烟熏前的腌制和烟熏中、烟熏后的脱水干燥则赋予熏制品良好的储藏性能。

4.抗氧化作用

红肠烟熏炉厂家熏烟中许多成分具有抗氧化作用。抗氧化作用最强的是酚类，其中以邻苯二酚和邻苯三酚及其衍生物作用尤为显著。试验表明，熏制品在15℃下放置30d，过氧化值无变化，而未经过烟熏的肉制品过氧化值增加8倍。

红肠，原产于东欧立陶宛，后广为传播至欧洲其他国家，尤其是俄罗斯，属中温风干肠类型。由于该国濒临波罗地海，气候湿润，不便于风干，且森林资源丰富，为加速该产品的风干，当地用木屑熏烤。木材燃烧过程产成一种富含羰基（>C=O）的混合气体，可大量杀伤微生物，全自动红肠烟熏炉大大延长了其保质期，久而久之形成了一种具有熏烤的芳香之味的特色香肠。该民族家家有壁炉，饮食面包、香肠为自食自烤。这种灌肠传到哈尔滨已有近百年的历史。因为肠的外表呈枣红色，所以被哈尔滨人称之为红肠。生产红肠用的主要原料有肉、肠衣（动物肠衣，以猪或牛的小肠肠衣为最佳）、淀粉（马铃薯淀粉最佳），大蒜，盐和硝等。其中有一半是瘦猪肉，大约三分之一的肥猪肉，有的也加瘦牛肉，其余为淀粉和调料。

关于我们：

本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

（1）价格问题：价格以本公司实际报价为准！

（2）设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！

（3）设备图片：图片均100%实物拍摄，红肠烘干烟熏蒸煮一体机但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解

（4）设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障