

五香鱼腌制机 真空滚揉机厂家直销

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 五香鱼腌制机 真空滚揉机厂家直销 |
| 公司名称 | 诸城市铭鼎机械有限公司 |
| 价格 | 16800.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:铭鼎 型号:600L 产地:山东潍坊诸城 |
| 公司地址 | 诸城市铭鼎机械有限公司 |
| 联系电话 | 18553607065 |

产品详情

滚揉机的使用说明书及使用技巧

- 1.滚揉机的荷载量：滚揉机在转动的时候，如果筒内的肉数量太多，转动则会受到很大的影响，搅拌不均匀，如果桶内的肉量太少，会导致滚揉过度，造成肉的肉质损坏，并且，消耗成本增大。我们建议满筒荷载量的60%左右，滚揉机上下浮动5%之间，根据肉的密度而定。
- 2.滚揉间歇时间：在滚揉生产过程中，连续的滚揉是没有必要的，而且费神费力。通常建议在滚揉20分钟，休息5-10分钟之间。
- 3.滚揉时间：总的滚揉时间对产品的均匀性和标准化是很重要的。一旦采纳了一个可以生产出标准化产品的程序，这个程序或滚揉循环就应保持不变。

4.温度控制：一些专家认为在较温暖的环境中可得到更好的腌肉色。但是从产品的货架期、安全性和出品率考虑，最好在2-4℃下滚揉，当产品在8℃或更高温度下滚揉时，产品的结合力、出品率会明显下降，我们应该把质量放在第一位。

5.真空度：真空在滚揉机中发挥重要的作用，真空可确保盐水快速向肉块中渗透，有助于清除肉块中的气泡。

由于真空使肉块膨胀从而达到一定嫩度。筒内真空通常抽到一个大气压的70%到80%。但真空度太高则起反作用，因为在高真空度下肉块中的水分被抽出来了。

6.滚揉方向：滚揉机应柔和地推挤，按摩、提升、卷曲和摔落肉块以达到最佳效果。设备应有反转功能，在卸料前滚揉循环的最后5分钟应反转，滚揉机以清理出滚筒翅片背部的肉块和蛋白质。