

内蒙古皮皮虾低温油炸机多少钱优质商家“本信息长期有效”

产品名称	内蒙古皮皮虾低温油炸机多少钱优质商家“本信息长期有效”
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

产品详情

真空低温油浴脱水干燥技术，又称真空油炸，于20世纪70年代初开始在国际市场上出现，其历史可以追溯到20世纪90年代的中国。由于其生产过程，它有效地避免了食物的高温营养和质量。销毁，更好地保留了原料的原始风味和营养成分，所生产的产品质量优于传统的传统油炸工艺。真空低温油浴脱水的基本原理是在减压条件下，以油为介质，降低食品中的水汽温度，脱水可在短时间内快速脱水，实现低温条件下食品的脱水和干燥。导热油脂还可以在改善作为食品脱水和加热介质的食品风味中起重要作用。因此，真空低温油浴脱水工艺具有以下特点：水分快速蒸发，干燥时间短，温度低，营养成分损失少，对食品的膨化效果好，产品再水化好;该产品具有较长的保质期。由于原理如上所述，所用的油必须是食用油。为了节省生产成本，许多公司将选择相对低价的油，如豆油和棕榈油。

果蔬脆是由新鲜蔬菜，水果真空状态下脱水加工而成的零食。果蔬脆严格区别于薯片等膨化食品，在不久的将来将是薯片等膨化食品的替代品。

特点:高营养，皮皮虾低温油炸机多少钱，低脂肪。

发展方向:由温饱型向营养，天然，保健发展。

果蔬脆片具有三不变:产品颜色，营养，形状不变

两变:产品口感，水分改变。

果蔬脆生产比较繁琐，一般有以下几部分:

1.原材料的选择

2.验收分拣

3.杀青预热

4.分拣包装

果蔬脆当下越来越受到欢迎，当然更是因为它的口感好。

果蔬脆片究竟是什么？

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，根据国家轻工行业标准 QB 2076-95 的定义，果蔬脆片是以水果、蔬菜等为主要原料，经真空油炸、脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

果蔬脆片的口感与油炸/膨化零食类似，但是却没有一般油炸/膨化零食的高油量、高脂肪，同时又含有较高的膳食纤维，而且质量较轻，少量进食配合饮用大量的水，便会产生饱腹感，由此可以达到控制食量，瘦身美体的功效。

内蒙古皮皮虾低温油炸机多少钱优质商家“本信息长期有效”由诸城市长风机械科技有限公司提供。内蒙古皮皮虾低温油炸机多少钱优质商家“本信息长期有效”是诸城市长风机械科技有限公司（www.sdhuadu.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：隋经理。同时本公司（www.hdgscopyzj.com）还是从事果蔬脆片加工设备，果蔬脆片油炸机，果蔬脆片真空低温油炸机的厂家，欢迎来电咨询。