

## 陕西皮皮虾VF油炸机厂家直销厂家供应「多图」

产品名称	陕西皮皮虾VF油炸机厂家直销厂家供应「多图」
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

利用真空油炸机做出的果蔬脆片香脆但不油腻，含油率较常温油炸机低30-40%，含油率非常低，它不仅保持了原蔬菜水果的色、香、味，而且还具有低热量，低脂肪，高纤维，富含维生素和矿物质等特点。保质期较长。

我国果蔬资源十分丰富，发展果蔬脆片的生产有着极大的优势，它是我国发展优质、创汇农业的一条新路。

目前国内的一些油炸食品存在着脂肪含量高、品种单调、贮存周期短、生产成本高等一系列缺陷。针对以上几个问题，皮皮虾VF油炸机厂家直销，我公司做了深入的研究和市场考察，在长期不懈的努力下，开发出了一款适用、经济、操作简单、油炸产品效果好的真空油炸机设备，解决了以上几个长期困扰食品企业的头等问题，同时也得到了广大食品厂家的认可。

最近，有一种水果和蔬菜酥脆，听起来非常有吸引力，这使得许多人感到神清气爽，有很多种水果和蔬菜，色彩鲜艳，刺耳，吱吱作响，清脆，多余的感觉。这种果蔬脆皮是一种真空低温煎炸技术，可使水果和蔬菜不易褪色，变色，变褐，保持自身的香气，有效减少高温食品营养成分的损害。真空低温油炸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。真空低温油炸加工的好处非常明显：1. 彻底控制水分，防止微生物生长，延长保质期; 2. 保持材料不变; 3. 不失食; 4. 不增加健康; 5. 口感酥脆，口感浓厚; 6. 储存和运输方便

目前，很多果蔬被加工成休闲食品，如果汁、果脯、果蔬脆片等，这不仅有效缓解了一些地方存在的产销矛盾、大幅度提高了果蔬的附加值，还满足了人们不同层次的需求。而在这些走俏的食品中，果蔬脆片算得上是一大热门。在国外这种“天然果蔬脆片”销售非常火爆，远超传统油炸食品。再观国内市场，它作为休闲食品市场一个较新的产品品类，其进入市场的时间还不长，该类产品还处于市场导入阶段

, 市场规模有待进一步扩大。

陕西皮皮虾VF油炸机厂家直销厂家供应「多图」由诸城市长风机械科技有限公司提供。陕西皮皮虾VF油炸机厂家直销厂家供应「多图」是诸城市长风机械科技有限公司(www.zcchangfeng.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.hdyrcrj.com)还是从事鱼肉采肉机, 鱼骨肉分离机, 鱼去刺机的厂家, 欢迎来电咨询。