

# 黑蒜真空油炸机电话 黑蒜真空油炸机 汇智自动化

产品名称	黑蒜真空油炸机电话 黑蒜真空油炸机 汇智自动化
公司名称	诸城市汇智自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄
联系电话	15063672735

## 产品详情

真空油炸机适用范围：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉类等。

汇智自动化设备有限公司专业生产果蔬真空油炸机及各种畜禽成套屠宰设备。公司自成立伊始，就致力于为用户提供便捷服务：根据用户的实际生产需求，提供合理的厂房及屠宰工艺布局方案；为用户提供优质的设备及配件的设计、制造、安装等服务。

油炸温度和油炸时间对黄秋葵的品质影响较明显。通过对油炸后的黄秋葵果菜作感官综合评价和品质指标分析可知，黑蒜真空油炸机电话，当油炸温度降低时，油炸时间相应延长，黑蒜真空油炸机效果，所炸产品含油量较高，脆度降低，黑蒜真空油炸工艺，色泽发暗，货架期缩短，且随着油炸时间的延长，油脂的酸价、过氧化值和羰基值均不同程度地升高，不符合人们对健康食品的要求。油炸温度太高时，容易引起油脂的暴沸，使黄秋葵菜褐变、弯曲，菜外皮气泡增大，导致感官评价降低，且不宜食用。

。

黄秋葵营养价值丰富，作为一种新型的保健蔬菜在我国部分省市已形成规模化栽培，但因其富含黏液不便于鲜食和不耐储运等特点制约了其产业发展。研究发现，真空低温油炸工艺能很好地克服黄秋葵的缺点。本研究通过单因素分析和正交试验的优化，黑蒜真空油炸机，确定了黄秋葵低温油炸工艺条件为漂烫温度98℃、漂烫时间1 min、油炸温度90℃、油炸时间170 min。按此条件生产的黄秋葵色泽自然、口感松脆，产品理化和卫生指标符合食品卫生标准，用铝塑包装充氮后常温下保质期可达12个月。

黑蒜真空油炸机电话-黑蒜真空油炸机-汇智自动化由诸城市汇智自动化设备有限公司提供。诸城市汇智自动化设备有限公司（[www.huizhizdh.com](http://www.huizhizdh.com)）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领汇智自动化和您携手步入辉煌，共创美好未来！