

厂家直销猪皮烘干机 大型肉脯空气能热泵烘干房 省电

产品名称	厂家直销猪皮烘干机 大型肉脯空气能热泵烘干房 省电
公司名称	深圳正守科技有限公司
价格	15500.00/台
规格参数	品牌:正守 操作方式:间歇式 可用领域:食品 药材 木材 工业
公司地址	深圳市福田区华强北街道华航社区中航路42号中航北苑大厦13C4
联系电话	13119592189

产品详情

猪皮的营养价值、吃猪皮的好处

一、猪皮的营养价值

- 1.猪皮里蛋白质含量是猪肉的2.5倍，碳水化合物的含量比猪肉高4倍，而脂肪含量却只有猪肉的1/2。
- 2.肉皮（包括猪蹄、猪尾）含蛋白质26.4%，是猪肉的2.5倍，而且90%以上是胶原蛋白和弹性蛋白，其含量可与熊掌媲美。

二、吃猪皮的好处

1活血补血

猪肉皮味甘性凉，有活血止血、补益精血、滋润肌肤、光泽头发。

2补充维生素

猪肉皮是维生素B12的极好来源，人体如果缺乏维生素B12就会出现精神和心理上的缺陷，如反应迟钝、表情呆滞、记忆力下降等。

3美容

猪肉皮中的胶原蛋白对皮肤有特殊的营养作用，猪肉皮能促进皮肤细胞吸收和贮存水分，防止皮肤干瘪起皱，使其丰富饱满平整光滑。

4提高免疫力

猪肉皮的蛋白质、脂肪、碳水化合物含量均十分丰富，猪肉皮可补充营养，提高机体免疫力。

5抗衰老

经常食用猪肉皮或猪蹄有延缓衰老和抗癌的作用。

6强筋壮骨

猪皮富含胶原带白，胶原蛋白是构成人体筋与骨不可缺少的营养素，而且还促进毛发、指甲生长。要想秀发飘逸，肉皮真的别轻易丢弃。

传统的猪皮干燥是利用太阳晒干的，整个过程需要持续四五天的时间，还需要工人在现场看管，但也避免不了虫蚁灰尘的污染。如遇上阴雨天，猪皮晒干不及时就可能走味，给猪皮的干燥带来诸多麻烦。后来有人采用烧煤、烧柴和发热管等土办法来烘干猪皮，虽然时间比太阳晒的要短，但经常因人工经验不足、温度湿度掌握不到位，出现烧焦情况，导致品相不好，口感不稳定，而且烧煤炭柴火带来一些不必要的污染和隐患，也给猪皮的干燥带来了浪费和损失。

我司空气能热泵猪皮烘干机针对以上所有猪皮干燥的不足而研发的，可以根据烘房和产量大小进行不同型号的搭配，满足产能设计。热泵猪皮烘干机，本质是一种空气能高温热泵烘干机，是一种环保节能型烘干设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，压缩机内完成气态的升压升温过程（温度可高达115℃），可以把干燥介质加热至40℃~85℃相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。

我司猪皮烘干机设备还适用于：驴皮、牛皮、猪肉、猪肉脯、牛肉脯、香肠、火腿、板鸭、酱鸭、风鹅、咸鹅、烤鸭、熏鸡、牛肉、风干鸡、风干鸭、风干鹅、腊竹鼠、鸭脚、腊鸡腿、鸡翅膀、腊肉、腊肠、腊鸭、腊鱼、腊肉、腊鸭羊肉、兔肉等等的烘干处理