

# 真空油炸生产线

产品名称	真空油炸生产线
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

## 产品详情

### 一、真空油炸机特点：

脱油是在真空状态下，使含油、含水率更低。油炸、脱油、脱水、油过滤一体化计，在真空下连续性完成，真空油炸生产线多少钱，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败，酶促褐变和其他化变质等）所带来的危害。在负压状态，以油炸为传热媒介，食品内部的水分（白水和部分结合水）会急剧蒸发而喷出，漯河真空油炸生产线，使组织形成疏松多孔的结构。自动控制温度，无过热、无过压，确保产品质量和安全生产。该机采用不锈钢材质制成，具有功效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

### 真空油炸生产线

### 二、真空油炸食品的优点

保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低，油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。

保香作用：采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热，原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩，因此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味，降低油脂裂变程度，炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸气与油接触产生水解为主，在真空油过程中，油处于负压状态，溶于有脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸气压力较小，而且油炸温度，因此油脂的劣化程度大大降低。

### 真空油炸机的优点

其一，真空油炸生产线厂家，采用了自动的控制技术。现在的真空油炸机可以自动控制环境温度和内部压力，使得在运转过程中不会出现过热量过高或者压力过大的情况，保证了油炸产品的生产环节的安全。

其二，采用了一体化的设计思路。将加热、油炸、脱油、脱水等环节融为一体，保证在真空环境下连续完成，使得产品处于负压的状态，其含油量得到了降低。同时，食品内部的水分也得到了急剧的蒸发，产品组织形成了疏松的多空结构。