

诸城众工机械 真空低温膨化设备型号 真空低温膨化设备

产品名称	诸城众工机械 真空低温膨化设备型号 真空低温膨化设备
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

市场前景好 产品附加值高

做好农产品深加工的大文章是发展农业的一条重要出路。该项技术适合农产品加工企业，对提高农产品附加值、增加农民收入大有裨益。

目前在国际市场上，膨化果蔬脆片以其味道鲜美、口感酥脆、色泽鲜艳、营养丰富、适合不同口味人群及易于保存和携带方便等特点而异军突起，成为流行的特色食品。这种膨化果蔬既可作为休闲食品，也可将其进行超微粉碎，真空低温膨化设备厂家，作为其他食品加工时使用的高附加值营养基料，应用前景十分广阔。

毕博士分析说，果蔬膨化产品的得率一般为10至15%，而膨化产品与鲜样产品的市场销售价格比约为50至60%，扣除生产成本，产品增值将达到原来的2至4倍，利润相当可观。对食品加工企业而言，果蔬膨化设备投资少，真空低温膨化设备型号，jianxiao快。一般投资在200至300万元，当年投产次年即可收回投资；且具有适用性广、价格低、产生的废弃物少、符合环保要求、操作简单、易于控制等特点，是集经济效益、社会效益于一体的高科技项目。

该技术投入市场以来，真空低温膨化设备价格，引起了国内外科研单位和生产厂家的广泛关注，日本、美国、新加坡及中国台湾等很多国家和地区纷纷投来重视的目光。目前已有数十个厂家在论证投产，产品以出口为主，且供不应求。

新型食品变温压差（非油炸）膨化组合干燥技术

新型食品变温压差（非油炸）膨化组合干燥技术，是由中国农业科学院农产品加工研究所研发。该技术，真空低温膨化设备，又称负压膨化干燥、气流膨化干燥或微膨化干燥等，在食品变温压差膨化组合干燥机理、工艺优化、设备改造、产品品质评价和新产品创制等研发方面具有原创性，整体研究达到国际先进水平。该技术已引起美国、欧盟、日本、韩国、新加坡和台湾等很多国家和地区的重视，其产品被

国际食品界誉为“二十一世纪食品”，是继传统热风干燥产品、真空冷冻干燥产品、真空低温油炸脆片之后的新一代干燥产品。该技术已获得shouquan国家发明专利8项。

我国是水果和蔬菜的DI一生产大国，但由于市场渠道不畅通，尤其是储藏、加工能力不足，加工技术和设备落后，每年果蔬损失达750亿元左右。近年来，我国果蔬加工业得到飞速发展，脱水和速冻果蔬制品在国际市场上已具有非常明显的优势，中国农业科学院农产品加工研究所毕金峰博士研发的非油炸膨化技术已达到国际先进水平，为增加农业效益、提高农民收入、拉动食品产业发展起到了积极的作用。本刊记者对毕博士进行专访，以深入了解该技术的主要特点、应用领域、市场效益等情况

诸城众工机械-真空低温膨化设备型号-真空低温膨化设备由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司（www.zongon.com）是从事“杀菌锅,夹层锅,蒸煮锅,行星搅拌炒锅,卤制锅,无害化处理设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘莎莎。