

苹果脆片膨化设备价格 诸城众工机械 商洛苹果脆片膨化设备

产品名称	苹果脆片膨化设备价格 诸城众工机械 商洛苹果脆片膨化设备
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

二、膨化果蔬脆片生产设备

主要设备：清洗设备、去核去皮设备、切分设备、预干燥设备、真空膨化设备、调味设备、包装设备。辅助设备：锅炉、空压机组、真空机组、热交换系统。我公司可提供项目设备总包服务，苹果脆片膨化设备型号，实行交钥匙一条龙服务。

三、生产膨化果蔬脆片的原料

生产膨化果蔬脆片的原料来源非常广泛。水果类，如苹果、梨、香蕉、菠萝、猕猴桃、桑椹、哈密瓜、桃、枣、枸杞等；蔬菜类，如马铃薯、红薯、胡萝卜、辣椒、芹菜、黄瓜、芸豆、食用菌等。

四、市场前景

果蔬膨化产品的得率一般为10~15:1；而膨化产品与鲜样产品的市场销售价格比约为60~70:1，扣除生产成本，苹果脆片膨化设备质量，产品增值将达到原来的3~5倍，苹果脆片膨化设备价格，利润相当可观。

该技术中试和生产装备成熟，自投入市场以来，已引起了国内外生产厂家的广泛关注，转让企业技术5家，还有数十家企业在论证投产。目前，该技术主要以生产苹果脆片为主，许多膨化产品在市场上还属空白，需求量达数千万吨，市场空间很大。

小型项目（年产100吨成品）的设备投资为200万-300万元，流动资金为3000万-5000万元，收回投资期限为1-3年。不同原料因鲜样含水量不同而使产品得率不同，商洛苹果脆片膨化设备，一般得率为10-20:1，而膨化产品与鲜样市场销售价格比约为30-50:1，扣除生产成本，产品加工增值将达到0.5-1倍，利润相当可观。

低温高压膨化果蔬脆片被国际食品界誉为“二十一世纪食品”，它以新鲜水果蔬菜为原料，采用低温高压膨化技术制成，是继油炸果蔬脆片、真空油炸果蔬脆片之后的第三代产品。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。膨化果蔬脆片具有低脂肪、低热量、高纤维、富含维生素和矿物质等特点，浓缩了果蔬原有的风味，并克服了真空低温油炸果蔬脆片口感油腻、易fulan变质、不易吸收等缺点。这种膨化果蔬既可作为休闲食品，也可将其进行超微粉碎，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。果蔬低温高压膨化干燥又称bZ膨化干燥（explosion puffing drying）、气流膨化干燥、真空膨化干燥或加压减压气流膨化干燥等，是将含有部分水分的果蔬原料在相对低温和高压的条件下瞬间泄压膨化，并在真空条件下干燥的过程。膨化果蔬加工技术引起包括日本、美国、新加坡、中国和台湾在内的很多国家和地区的重视。膨化果蔬设备具有适用性广、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。我国果蔬资源丰富，产量高，价格低，具有比较优势，膨化果蔬生产线易于推广和使用。发展膨化果蔬产业，不仅能使膨化果蔬食品享誉全国，而且能走向世界，抢占国际果蔬市场，对于促进我国果蔬行业健康快速发展、繁荣地方经济、增加我国农产品的国际市场竞争力具有重要意义。

苹果脆片膨化设备价格-诸城众工机械-商洛苹果脆片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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城众工机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市辛兴镇府前街33号，联系人：刘莎莎。