

# 火龙果脆片膨化罐价格 陕西火龙果脆片膨化罐 诸城众工机械

产品名称	火龙果脆片膨化罐价格 陕西火龙果脆片膨化罐 诸城众工机械
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

蔬变温压差膨化干燥技术的难点在于：一是如何寻找合适的前处理方式。果蔬物料在进行膨化干燥前要进行适当的前处理，如浸渍、冷冻等，适当的前处理可以有效地改变果蔬物料内部的结构和特性，这对后期的变温压差膨化干燥会产生有利的影响。二是膨化干燥过程中如何尽量减少营养物质的损失。果蔬中含有的维生素和芳香成分易受高温破坏或挥发，高温还会引起产品焦糊，易发生褐变，故应尽量寻求低温短时加工工艺[33, 34]。现代人们对食物感官和营养要求越来越高，针对已有较大市场的低温真空油炸果蔬脆片，变温压差膨化果蔬脆片要有更大的市场，必须尽量减少营养损失、并使质地更加酥脆可口。三是如何确保产品具有较长的保质期。膨化果蔬脆片结构疏松多孔，虽无油脂，但本身具有一定的含糖量，易吸湿发软，影响口感，所以要尽量降低产品水分，寻找合适包装，使产品具有尽可能长的保质期。试验证明，经过适当处理。经过变温压差膨化干燥的产品在贮藏期间也能保持良好的质构和品质[3, 5]。四如何确定合适的膨化工艺。可以膨化的果蔬很多，但原料不同，膨化干燥工艺差异很大。例如一些果蔬原料在低温条件下就可以膨化出较好的产品，而有些含淀粉多的原料则需要高温下才可能使淀粉糊化，火龙果脆片膨化罐厂家，进而取得较好的膨化效果。五是如何研发新型的连续化生产设备。目前，火龙果脆片膨化罐价格，我国的果蔬变温压差膨化干燥设备均是间歇式，其阀门均是人工控制，气流量和水流量都无法准确判断，这样不仅耗费大量人力和能源、还无法保持稳定的工艺和品质。因此，膨化设备要尽量设计得自动化、连续化，使其向着应用范围广、价格便宜、便于操作、节能、环保等方向发展。

果蔬变温压差膨化干燥是以新鲜果蔬为原料，经过清洗、去皮、去核、切分或不切分、预干燥等前处理工序后，采用变温压差膨化设备进行的。设备主要由膨化罐和一个体积比膨化罐大5~10倍的真空罐组成。果蔬原料经预干燥至含水率为15%~35%(不同果蔬原料要求有所不同)。然后将其置于膨化罐内，通过加热使果蔬内部水分不断汽化蒸发，罐内压力从常压上升至0.1~0.4MPa时，物料也升温至100℃左右，产品处于高温受热状态，随后迅速打开连接膨化罐和真空罐(真空罐已预先抽真空)的泄压阀，由于膨化罐内瞬间降压，使物料内部水分瞬间蒸发，火龙果脆片膨化罐质量，导致果蔬组织迅速膨胀，形成均匀的蜂窝状结构。在真空状态下维持加热脱水一段时间，直至达到所需的安全含水率(3%~5%)，停止加热，使膨化罐冷却至室温时解除真空，取出产品，进行分级包装。装，即得到膨化果蔬产品[1, 12]。

## 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，河南火龙果脆片膨化罐，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。

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，见效快。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，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。

火龙果脆片膨化罐价格-陕西火龙果脆片膨化罐-诸城众工机械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](http://www.zongon.com)）位于诸城市辛兴镇府前街33号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城众工机械在休闲食品加工设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。诸城众工机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城众工机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。