

# 西安苹果脆片膨化设备 苹果脆片膨化设备 诸城众工机械

产品名称	西安苹果脆片膨化设备 苹果脆片膨化设备 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

膨化果蔬脆片的原料来源非常广泛，果品如苹果、梨、香蕉、柑橘、菠萝、猕猴桃、哈密瓜、草莓、桃、杏、枣等，苹果脆片膨化设备厂家，蔬菜如胡萝卜、马铃薯、甘薯、菠菜、黄瓜、甘蓝、西红柿、芹菜、食用菌、大蒜等。经过膨化的果蔬产品，附加值高，一般增值3~5倍，国内外市场需求量大，具有广阔的应用前景。

诸城市众工机械是国家zhì定的压力容器制造单位，苹果脆片膨化设备价格，专业生产变温压差膨化设备与高温杀菌设备！

### 1 果蔬变温压差膨化干燥技术

变温压差膨化干燥又称非油炸膨化干燥(ExplosioPuffingDrying)、气流膨化干燥、压差膨化干燥等。是指物料膨化温度和真空干燥温度不同，在干燥过程中温度不断变化；压差是指物料在膨化瞬间经历了一个由高压到低压的过程；膨化是利用相变和气体的热压效应原理使被加工物料内部的水分瞬间升温汽化、减压膨胀，并依靠气体的膨胀力，苹果脆片膨化设备，带动组织中高分子物质的结构变性，从而形成具有网状结构特征、定型的多孔状物质的过程[9-11]；干燥是膨化的物料在真空(膨化)状态下水分的过

程。新型食品变温压差膨化组合干燥技术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。

新型食品变温压差膨化组合干燥技术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。

新型食品变温压差膨化组合干燥技术除需必备的厂房和基础设施外，西安苹果脆片膨化设备，主要

生产设备包括清洗设备、护色设备、去核去皮设备、切分设备、预干燥设备、速冻设备、变温压差膨化设备、调味设备、包装设备等。辅助设备包括锅炉、水循环系统等。膨化设备具有适用性广、操作简单、投资少、环保节能等特点。所生产的非油炸膨化产品具有绿色天然、品质优良、营养丰富、食用方便、保质期长和易于贮存等特点。

新型食品变温压差膨化组合干燥技术适宜加工的食品原料非常广泛，主要用于生产新型、天然、健康的绿色膨化休闲食品、营养全粉或速溶饮品、营养jujue片、方便食品调料或baojian食品原料。

目前，新型食品变温压差膨化组合干燥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。

西安苹果脆片膨化设备-苹果脆片膨化设备-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)）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。