

香肠烟熏炉设备价格 香肠烟熏炉设备 诸城市诺尔机械厂

产品名称	香肠烟熏炉设备价格 香肠烟熏炉设备 诸城市诺尔机械厂
公司名称	诸城市诺尔食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道王家屯村
联系电话	13406630339

产品详情

在制作烟熏制品时当木屑中心的水分接近零时，温度快速上升到300~400 。在此温度范围内产生热分解，发烟开始。实际上，在200~260 ，内部有熏烟产生。在197~257 时气体产生，烟中挥发性的酸的量也快速增加。在258307 ，焦木液和一些焦油产生。当温度达到370 以上时，木素分解，产生酚及其衍生物。在正常的烟熏条件下，常见的温度范围为100~400 或以上，就会产生300种以上的成分，由于烟熏时引入的氧气而导致氧化作用的影响，熏烟成分会进一步复杂化。

熏烟炉的介绍：烟雾发生器是烟熏炉的主要部件之一，所利用的发烟材料就是日常的木料，香肠烟熏炉设备价格，木料在不完全燃烧下产生烟雾。烟雾的浓度、温度、湿度都会对烟熏效果产生影响。，但是烟雾中含有一些致癌物质：如酚类、有机酸‘等化学物质。1.烟雾中含有酚类、醇类、有机酸、羰基化合物、烃类（烃类中的苯并芘具有强烈致癌作用）。2.烟雾的浓度、温度、湿度、流速都对烟熏效果有影响。湿度过低，会使肉品表面迅速形成一层“干膜”，香肠烟熏炉设备厂家供货，这样不利于烟熏成分的渗透。

从木材熏烟中分离出来并经过鉴定的酚类已达20多种，香肠烟熏炉设备，其中愈创木酚、4甲基愈创木酚、4-乙基愈创木酚、邻位甲酚、间位甲酚、对位甲酚、4-丙基愈创木酚、香兰素、2,6双甲氧基-4-甲基木酚以及2, 香肠烟熏炉设备报价，6-双甲氧基-4-丙基酚等对熏烟“熏香”的形成起重要作用。虽然也可以从木熏烟中蒸馏分离出其他酚，但是这些酚含量较少，从其功能性来看也不重要。酚类在食品烟熏中主要起到抗氧化、上色和形成烟熏味、抑菌防腐三方面的作用酚类也可促进熏烟色泽的产生，熏烟颜色的形成直接与熏烟浓度、温度和产品表面湿度有关，肉制品表面的相对湿度在12%~15%最有利于熏烟色泽的产生。

香肠烟熏炉设备价格-香肠烟熏炉设备-诸城市诺尔机械厂由诸城市诺尔食品机械厂提供。“肉类鱼类切丁机,切肉机冻肉切块机,小型切肉丝机”就选诸城市诺尔食品机械厂（www.zcnejx.com），公司位于：山

东省潍坊市诸城市龙都街道王家屯村，多年来，诸城诺尔机械坚持为客户提供好的服务，联系人：于经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城诺尔机械期待成为您的长期合作伙伴！