

# 多功能烟熏炉报价 诸城市诺尔机械厂 烟台多功能烟熏炉

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 多功能烟熏炉报价 诸城市诺尔机械厂<br>烟台多功能烟熏炉 |
| 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

在烟熏过程中的对产品表面进行干燥是烟熏色形成的前提烟熏食品中的烟熏味主要来源于气相中的酚化合物。主要是愈创木酚、4甲基愈创木酚、2,6二甲基酚和丁香酚。前三种化合物的主要功能是形成风味，而后者主要是产生香味，香兰素似乎是产生甜味的因素。然而整个烟熏中的香甜味是由更多的复合混合物产生的。熏烟中的酚类具有较强的抑菌能力。

传统工艺熏制的食品，含有3,4-苯并芘等致癌物质，严重危害食用者的健康，已受到食品专家的多次警告，改革陈旧的烟熏工艺势在必行。烟熏香味料以天然植物为原料，多功能烟熏炉报价，经干馏、提纯精制而成，烟台多功能烟熏炉，具有良好的增香防腐效果，多功能烟熏炉生产基地，主要用于制作各种烟熏风味肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等。诸城诺尔机械专业生产制造各种型号的烟熏炉，欢迎来公司选购。

熏烟中的许多炭基化合物可从众多烟熏食品中分离出来，这说明滕基化合物产生了烟照滋味和风味，且熏烟中高的碳基化合物浓度是赋予食品烟熏味的重要原因。不管其产生的机制和原因如何，烟熏制品的烟熏风味和色泽主要来自于熏烟中的蒸汽相中的成分。在烟熏加工时，多功能烟熏炉厂家供货，有机酸最重要的作用是促使肉制品表面蛋白质凝固，形成良好的外皮，同时也对烟熏产品表面的枣红色的形成起作用。

多功能烟熏炉报价-诸城市诺尔机械厂-烟台多功能烟熏炉由诸城市诺尔食品机械厂提供。行路致远，砥砺前行。诸城市诺尔食品机械厂（[www.zcnejx.com](http://www.zcnejx.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械及工业制品项目合作较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!

