

熏鸡烟熏炉生产商

产品名称	熏鸡烟熏炉生产商
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

在食品熏制过程中应控制致癌物质苯并论和二苯并总的形成，减少它对产品和环境的污染。用前，我国已经制可出乘烤动物性食品中来并能的允许限量标准，规定烧烤和烟熏肉品均不得超过5ng/kg：食用植物油不得超过10ng/kg。有研究报道认为，鱼在烟熏中核黄素、烟酸、泛酸和维生素B.有50%的损失，但也有研究显示，烟熏可破坏硫胺素，而对烟酸及核黄素没有什么影响。另外熏烟中的酚类物质有抗氧化作用，有助于稳定脂溶性维生素，也一定程度上防止了肉制品表面的脂肪氧化。

从烟熏食品中可以分离出很多多环碳氢化合物，这些化合物中至少两种被认为是致癌物，熏鸡烟熏炉生产商，苯并芘和二苯并蒽在烟熏蛙鱼中的含量较高，烟熏羊肉中含量也较高，而在其他烟熏鱼中的苯并芘含量低得多。虽然在烟熏食品中也能找到其他较高含量的多环碳氢化合物，但这些没有被证明是致癌物。多环碳氢化合物对烟熏制品并不起重要的防腐作用，也不会产生特有风味。研究表明它们多附着在熏烟的固相上，因此可以去除掉。现已研制出不含苯并花和二苯并蒽的液体烟质制剂，使用时可以避免食品因烟熏而含有致癌物质。

烟熏具有阻止细菌和霉菌生长的作用，但这仅局限于食品表面。实践证明烟熏对食品内部的影响是极小的。经过烟熏的肉类制品均有较好的耐贮存性。烟熏可提高肉类制品耐贮存性主要是由干燥作用，食盐防腐作用，熏烟成分抗菌作用，表面皮膜的形成几方面原因共同决定的。诸城市诺尔食品机械厂生产的烟熏炉质好价优，欢迎广大客户莅临指导，洽谈合作。

熏鸡烟熏炉生产商由诸城市诺尔食品机械厂提供。诸城市诺尔食品机械厂（www.zcnejx.com）是从事“肉类鱼类切丁机,切肉机冻肉切块机,小型切肉丝机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：于经理。

