

## 薯条流水线资料 低温真空油炸机 薯条流水线

产品名称	薯条流水线资料 低温真空油炸机 薯条流水线
公司名称	诸城市鑫烨机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市舜王街道箭桥路78号
联系电话	15864590308

## 产品详情

### 真空油炸机的特点是什么？

诸城市鑫烨机械有限公司生产的真空油炸机优点多多，它具有对食物的保香作用：我公司生产研发的“双室低温真空油炸机是生产“绿色保健休闲油炸食品”，而非普通劣质“垃圾油炸食品”。采用真空低温加工，原料在密封状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。因此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。欢迎来我公司参观考察，期待与您的合作。薯条流水线薯条流水线

### 低温真空油炸机具有保色作用：

它采用真空加工，加工温度大大降低，而且加工锅内的氧气浓度也大幅度降低。食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空低温加工，可以保持其绿色。但是对于油性色素，如类胡萝卜素的色素、叶绿素类色素在油炸时，色素易溶出，故在加工前应对原料进行预处理，以保持色素的稳定。具体详情欢迎来电咨询。薯条流水线薯条流水线

### 一、设备简介

真空油炸机是利用在减压的条件下，食品中水分气化温度降低，能在短时间内迅速脱水，实现在低温条件下对食品油炸，其中热油脂作为食品脱水供热的介质，还能起到改善食品风味的重要作用。真空油炸机油炸食品有以下优点：

#### 1、保色作用：

真空油炸机采用真空油炸，油炸温度大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。但是对于油性色素，如胡萝卜的色素、叶绿素类色素在油炸时，色素易溶出，故在油炸前应对原料

进行预处理，以保持色素的稳定。

## 2、保香作用：

采用真空油炸，原料在密封状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。

## 3、降低油脂劣变程度：

炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。薯条流水线,薯条流水线