

食品机械烟熏炉机器品牌 诸城市诺尔机械厂 淄博烟熏炉机器品牌

产品名称	食品机械烟熏炉机器品牌 诸城市诺尔机械厂 淄博烟熏炉机器品牌
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

烟熏提高了制品蛋白质的消化性。有学者认为由于熏烟成分中的酸性物质，这些物质在制品贮藏过程中促进蛋白质的降解，从而促进可消化性。也有学者认为是熏烟成分起到了活跃酶的效果，从而促进蛋白质的消化。熏烟中的酚类及多酚类物质能与蛋白质的氨基反应，而熏烟中的羰基物质与蛋白质的氨基结合，这两种反应都会由于氨基酸的减少，特别是赖氨酸的减少，使蛋白质的营养价值降低。烟熏对维生素也有影响。

常用的烟熏方法：1.我们可以按照烟雾的状态来区分，按照烟雾的状态可以分为木熏法和液熏法，液熏法这种方法不需要发烟装置，台湾烤肠烟熏炉机器品牌，直接将烟熏液注入其中。2.按照发烟的方式我们可以分为：间接发烟式和直接发烟式。直接发烟式是比较传统的方式，应用实践也比较长。间接发烟式的产烟室与烟熏室完全分开。3.我们还可以按照温度来区分：冷、热、温三种熏烟方法

从木材熏烟中分离出来并经过鉴定的酚类已达20多种，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、2,6-二羟基-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，食品机械烟熏炉机器品牌，但是这些酚含量较少，淄博烟熏炉机器品牌，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。

食品机械烟熏炉机器品牌-诸城市诺尔机械厂-淄博烟熏炉机器品牌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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！

