

# 油菜漂烫杀青冷却流水线商用 森岳机械

产品名称	油菜漂烫杀青冷却流水线商用 森岳机械
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

## 产品详情

速冻蔬菜是以低温速冻方式保藏蔬菜的加工方法，这种方法的蔬菜保存是现代的一种时尚，颇受人们喜爱。冷冻蔬菜不仅仅只是单个菜种，有很多的时候会混合多种菜种，通过搭配各种的混合菜有合理的营养价值，能提供更多的维生素。

速冻菜食用非常方便，拿到室内无需洗、切，稍加解冻.因为大部分的冷冻蔬菜的产品都是有蒸煮过的，北京漂烫杀青冷却流水线商用，有的可能也加入盐之类的调味类，所以用急火烹饪，转瞬即熟，食用方便。

蔬菜杀青机工作原理是把蔬菜在低温热水中焯一下，目的是通过杀青处理钝化蔬菜中的酶，这是蔬菜速冻加工或真空包装前的关键步骤，通过漂烫后的蔬菜可钝化酶活性，从而抑制营养物质的氧化损失、酶褐变等一系列不良变化，防止蔬菜的加快腐烂，同时还可杀掉蔬菜表面附着的部分微生物和虫卵。

诸城市森岳机械专业生产果蔬清洗设备、食品巴氏杀菌设备，作为全国食品机械生产基地的诸城，热情好客的我们欢迎全国各地用户来诸城实地参观，购买设备。客户的信赖就是我们食品机械生产厂家的巨大动力。

果蔬漂烫杀青机的目的是通过杀青处理钝化蔬菜中的酶，从而抑制营养物质的氧化损失、酶褐变等一系列不良变化，蔬菜受热后氧化酶类等可被钝化，从而减缓生物生理反应，低温对酶并不起完全的抑制作

用，油菜漂烫杀青冷却流水线商用，酶仍能保持部分活性，因而催化作用实际上也未停止，只是进行得非常缓慢而已。

该机适用于果品蔬菜的漂烫或予煮等工序，本机还适合于软包装蔬菜制品的灭菌，低温肉制品包装后的二次灭菌，也适用于瓶装食品的灭菌、饮料灭菌及蔬菜的漂烫等。

果蔬预煮漂烫机适用于蔬菜水果的预煮工艺，具有温控性好，玉米漂烫杀青冷却流水线商用，效率高，果蔬漂烫杀青冷却流水线商用，节省人工等特点。该机具有快速杀青，抑酶护色及时脱水冷却，一次完成之特点，使果蔬保持原有的自然色泽。通过预煮、漂烫，制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青臭气并保留香味，增进细胞的柔软性，利于水份蒸发，为下道保鲜、冷冻、脱水工序奠定良好的基础。

主要用于果实、根茎类蔬菜及叶菜产品的快速杀青，如：胡萝卜、芦笋、豆芽菜、油菜、菠菜、蘑菇、水果片等产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可或缺的漂烫设备。

油菜漂烫杀青冷却流水线商用-森岳机械由诸城市森岳机械有限公司提供。“真空包装机,果蔬清洗机,巴氏杀菌机,食品风干机,滚揉机”就选诸城市森岳机械有限公司（[www.zcsenyue.com](http://www.zcsenyue.com)），公司位于：山东诸城市龙都工业园，多年来，诸城森岳机械坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城森岳机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（[www.zcbssjj.com](http://www.zcbssjj.com)）还是从事巴氏杀菌线，巴氏杀菌流水线，食品巴氏杀菌设备的厂家，欢迎来电咨询。