

风干鸡真空滚揉机特点 山东炫宇装备 湖南风干鸡真空滚揉机

产品名称	风干鸡真空滚揉机特点 山东炫宇装备 湖南风干鸡真空滚揉机
公司名称	山东炫宇工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城市龙都街道工业园
联系电话	15263676688

产品详情

风干鸡真空滚揉机

滚揉过度与滚揉不足的影响

a. 滚揉不足

滚揉时间短，肉块内部肌肉还没有松弛，盐水还没有被充分吸收，蛋白质萃取少，以致肉块里外颜色不均匀，结构不一致，黏合力、保水性和切片性都差。

b. 滚揉过度

滚揉时间太长，被萃取的可溶性蛋白出来太多，在肉块与肉块之间形成一种黄色的蛋白胨（即变性的蛋白质），从而影响产品整体色泽，使肉块黏结性、保水性变差。

滚揉机的特点有哪些呢，特点其实是我们比较想要关注的事情，这样才能让我们更好的使用滚揉机，滚揉机的特点有哪些，这将是下面小编讲解的重点，风干鸡真空滚揉机功能，因为前面还没有，因此需要我们来重点了解，风干鸡真空滚揉机特点，以便能够让自己更加了解滚揉机，风干鸡真空滚揉机价格，并且能够增加一些这方面的知识量，使得自己可以更好来深入下去，并能够从中得到自己想要的，让自己能够受益匪浅。

滚揉机维修和注意事项，滚揉机作为肉食加工企业常用的机械设备，主要作用是将被加工的肉类如牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鱼肉等在真空状态下滚揉腌制，不但可提高调味品进入肉品的速度，并大限度的保持肉内的水分，还可以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。

滚揉

将经过盐水注射的肌肉放置在一个旋转的鼓状容器中，或者是放在有垂直搅拌桨的容器内进行处理的过程称之为滚揉或摩。滚揉是成型火腿生产中最关键的工序之一，是机械作用与化学作用有机结合的典范，它直接影响着产品的切片性、出品率、口感、颜色。

滚揉的作用

- a. 疏松肌纤维，加速腌制过程，提高最终产品的均一性；
- b. 促进盐溶性蛋白的提取，改善制品的黏结性和切片性；
- c. 增强肉的吸水能力，湖南风干鸡真空滚揉机，提高产品嫩度和多汁性；
- d. 改善制品的色泽，并提高色泽的均匀性；
- e. 降低蒸煮损失和减少蒸煮时间，提高产品的出品率。

风干鸡真空滚揉机特点-山东炫宇装备-湖南风干鸡真空滚揉机由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司（www.xuanyuzhuangbei.com）是山东 潍坊 ,果蔬加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东炫宇装备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东炫宇装备更加美好的未来。同时本公司（www.zcwtjx.com）还是从事果蔬酱深加工流水线，果蔬气泡清洗流水线，食用菌加工生产线的厂家，欢迎来电咨询。