

# 烤肠烟熏炉设备价格 辽宁烤肠烟熏炉设备 诸城诺尔机械

产品名称	烤肠烟熏炉设备价格 辽宁烤肠烟熏炉设备 诸城诺尔机械
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

由于制作熏烟的木材的种类不同，各种酸性成分的量多少亦有些差别，在酸性成分中乙酸和丙酸占40%~70%，是形成熏烟刺激臭味的原因阔叶树熏烟较针叶树熏烟含酸性的成分多，熏烟味熏烟冷凝物中的酚类成分包括酚的同系物。利用气相色谱分析发现在作和梧树熏材的烟中存在2，6-二甲氧基苯酚及4-甲基、4-乙基、4-丙基取代化合物，烤肠烟熏炉设备价格，而在针叶树熏烟中不存在这些化合物。这种2，6-二甲氧基苯酚具有良好的熏烟味，是阔叶树熏烟成分中主要成分之一。

在烟熏过程中的对产品表面进行干燥是烟熏色形成的前提烟熏食品中的烟熏味主要来源于气相中的酚化合物。主要是愈创木酚、4甲基愈创木酚、2，6二甲基酚和丁香酚。前三种化合物的主要功能是形成风味，而后者主要是产生香味，香兰素似乎是产生甜味的因素。然而整个烟熏中的香甜味是由更多的复合混合物产生的。熏烟中的酚类具有较强的抑菌能力。

熏烟炉的介绍：烟雾发生器是烟熏炉的主要部件之一，所利用的发烟材料就是日常的木料，木料在不完全燃烧下产生烟雾。烟雾的浓度、温度、湿度都会对烟熏效果产生影响。，烤肠烟熏炉设备原理，但是烟雾中含有一些致癌物质：如酚类、有机酸等化学物质。1.烟雾中含有酚类、醇类、有机酸、羰基化合物、烃类（烃类中的苯并芘具有强烈致癌作用）。2.烟雾的浓度、温度、湿度、流速都对烟熏效果有影响。湿度过低，会使肉品表面迅速形成一层“干膜”，这样不利于烟熏成分的渗透。

烤肠烟熏炉设备价格-辽宁烤肠烟熏炉设备-诸城诺尔机械(查看)由诸城市诺尔食品机械厂提供。“肉类鱼类切丁机,切肉机冻肉切块机,小型切肉丝机”就选诸城市诺尔食品机械厂（[www.zcnejx.com](http://www.zcnejx.com)），公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道王家屯村，多年来，诸城诺尔机械坚持为客户提供好的服务，联系人：于经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城诺尔机械期待成为您的长期合作伙伴！

