

兔肉液压翻转真空滚揉机生产商

产品名称	兔肉液压翻转真空滚揉机生产商
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

滚揉是加快腌制速度的一种方法，它是肉块中能量转化的物理过程，通过滚揉对肉块进行机械处理，促进了液体介质(盐水)的分布，改善了肉的嫩度，提高了盐溶性蛋白质的提取和向肉块表面的移动，从而使产品在出品率和产品质量方面均得到了较大的提高。

由于不断的滚揉和相互挤压，可使肌肉里的蛋白质与未被吸收的盐水组成胶体物质，一经加热，此部分蛋白质先凝固，阻止里面的汁液外渗、流失，从而提高了制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。兔肉液压翻转真空滚揉机生产商

滚揉机筒体跟封头处的焊接是无缝焊接，是师傅们用的技术鱼鳞焊接，不进行抛光处理。不是点焊，点焊使用时间长了会出现开缝状态，需要切割开进行修补，太麻烦。

滚揉机的链轮是用螺丝固定在架体上的，而不是直接焊接在架体上的。这样做的好处是使用时间长了，如果出现故障，不用把筒体拆下来，只要把筒体轻松一抬，把坏了的链轮直接换下来就可以，方便省心。兔肉液压翻转真空滚揉机生产商

腌制食品可根据所用腌料的不同类型分为：盐渍（使用最广泛，范围最广），腌制（如酱汁，酱汁鸡肉和鸭肉），加糖（如糖和冰），不良（葡萄酒）腌制（如坏鱼，兔肉液压翻转真空滚揉机生产商，渣滓，醉酒螃蟹）可分为盐渍和腌制品和快速产品，按时间长短：前者，如不同的咸货。后者在江苏和浙江省被称为“暴腌”（如炖白鱼），而潮汕地区则被称为“生腌”（用于沿海小海鲜）。根据不同的方法，可分为内部酸洗法和外部酸洗法。——内部酸洗方法实际上是最早的注射酸洗方法。它首先出现在食品工业中，即为了缩短固化时间，并更好地渗透调味料的表面，常用于较大的肉类和鱼类。外部酸洗方法是外部调味料通过某种方法和时间以使味道渗透到原料中的方法。对于较大的肉类和鱼类，一种好的

方法是“真空滚筒酸洗方法”——滚筒通常放置1/3或1/4的液体和原料，真空泵开始取出空气然后滚动。时间和材料随时间和质地而变化。兔肉液压翻转真空滚揉机生产商

兔肉液压翻转真空滚揉机生产商由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司（www.zcltjx.net）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城利特机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.jcjlslx.com）还是从事蔬菜加工，蔬菜清洗生产线，净菜加工生产线的厂家，欢迎来电咨询。