

# 猪肉块低温高湿解冻机 低温高湿解冻机 诸城铭恩机械

产品名称	猪肉块低温高湿解冻机 低温高湿解冻机 诸城铭恩机械
公司名称	诸城市铭恩机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道芦河大道9051号
联系电话	17306362868

## 产品详情

### 低温高湿解冻机的温度和湿度控制

低温高湿解冻是目前国内外应用最广的解冻方法，冻鱼低温高湿解冻机，主要应用于大块肉类的解冻缓化，保鲜存储。低温高湿解冻机工作原理是利用低温高湿度循环空气，通过冻品表面使其在相对小的温差状态下缓慢解冻，汁液流失少，冻品色泽较为新鲜，表面与中心温度差可控制在2 以内，失重率可控制在1%以内。解冻加热方式为电加热形式或蒸汽源形式。

控制空气的湿度、温度、风速、风向达到解冻要求（湿度要求为90%—98%）。高湿度有利于肉在解冻时减少汁液流出，风速为变频调速，温度是曲线变化，湿度是传感器控制。冷冻品在解冻间于加热空气交换，通过加热后的空气，不断地在解冻品的周围循环流动，使其受热均匀，温度升高，低温高湿解冻机，促使冰晶融化。

### 低温高湿解冻机

### 低温高湿解冻技术对肉制品加工的推动作用

诸城铭恩机械设备有限公司低温高湿解冻技术是以保持肉制品原有营养成分、保证肉制品出品率，降低解冻过程中微生物与对外界环境的污染为前提，而开发出来的新型冷冻肉解冻技术发，通过对解冻后牛肉观察，无xue水渗出，无氧化变黑，解冻后肉牛脉络清晰可见，猪肉块低温高湿解冻机，色泽如鲜肉。低温高湿解冻技术对于解决我国冷冻肉解冻后品质不稳定、出品率低、肉制品质量难控制等问题都具有积极的推动作用，对于深入研究肉及肉制品加工关键技术，推动科技创新具有重要意义。

### 低温高湿解冻机

解冻机的原理是速冻的逆原理。速冻时需要非常快的速度把产品冷冻，牛肉块低温高湿解冻机，才能保持产品的质量。解冻则需要缓慢的进行，这是规律。我们的低温高湿解冻机也是基于这基本原则设计的，而阶段性控制，即是把冻品的中心温度与库温度点渐渐接近的过程。即低温高湿解冻库内温度在阶段性的降低，冻品的中心温度在阶段性的升高，直到达到一个平衡，解冻工作结束。解冻的速度过快就会破坏肉的品质，过慢会影响生产效率，可以根据肉类的不同，制定各种合理的解冻时间与湿度，使解冻更加合理化。

## 低温高湿解冻机

猪肉块低温高湿解冻机-低温高湿解冻机-诸城铭恩机械由诸城市铭恩机械有限公司提供。诸城市铭恩机械有限公司（[www.mingenjixie.com](http://www.mingenjixie.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！