

# 酱鸭真空滚揉机 辽宁真空滚揉机 山东炫宇装备

产品名称	酱鸭真空滚揉机 辽宁真空滚揉机 山东炫宇装备
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

### 滚揉好的标准与要求

#### a. 肉的柔软度

手压肉的各个部位无弹性，手拿肉条一端不能将肉条竖起，上端会自动倒垂下来

b. 肉块表面被凝胶物均匀包裹，板鸭真空滚揉机，肉块形状和色泽清晰可见。肌纤维破坏，明显有“糊”状感觉，牛肉干真空滚揉机，但糊而不烂。

c. 肉块表面很黏，将两小块肉条粘在一起，提起一块，另一块瞬间不会掉下来。

d. 刀切任何一块肉，里外色泽一致。

### 肉的注射与滚揉技术？真空滚揉机

#### 肉的注射与滚揉技术

##### 一、成型火腿的种类

##### 1、根据原料的种类

成型火腿可分为猪肉火腿、牛肉火腿、兔肉火腿、鸡肉火腿、混合肉火腿等。

##### 2、根据肉的切碎程度

成型火腿可分为肉块火腿、肉粒火腿、肉糜火腿等。

### 3、根据杀菌熟化的方式

成型火腿可分为低温长时杀菌火腿和高温短时杀菌火腿。

### 4、根据成型形状

成型火腿可分为方火腿、圆火腿、长火腿、短火腿等。

### 5、根据包装材料

成型火腿可分为马口铁罐装的听装火腿，酱鸭真空滚揉机，耐高温复合膜包装的常温下可作长期保藏的火腿肠及普通塑料膜包装的在低温下作短期保藏的各类成型火腿。

## 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，辽宁真空滚揉机，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。

酱鸭真空滚揉机-辽宁真空滚揉机-山东炫宇装备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](http://www.xuanyuzhuangbei.com)）是一家从事“蔬菜清洗机,巴氏杀菌机,烘干机,风干机,真空包装机,滚揉机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“山东炫宇”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东炫宇装备在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.qfj7.cn](http://www.qfj7.cn)）还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。