

新疆大型真空油炸机报价 诸城国邦有限公司

产品名称	新疆大型真空油炸机报价 诸城国邦有限公司
公司名称	诸城市国邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市站前西街151号
联系电话	15163672767 15163672767

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市国邦机械有限公司

果蔬脆片产品的市场现状分析：果蔬脆片，顾名思义就是以各类水果、蔬菜为产品的原料，经过加工做成的袋装或盒装等包装形式的休闲产品，青椒大型真空油炸机报价，有膨化食品也有非膨化食品。该类产品的特点是营养价值高、口味好、食用方便等。消费者可以随时随地吃到自己喜欢的水果、蔬菜类休闲食品。

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

真空油炸脱油有独特效果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、木葡萄、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉等。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，海鲜大型真空油炸机报价，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。

从整个国内市场情况看，果蔬脆片产品是休闲食品市场一个较新的产品品类，进入市场的时间还不长，该产品还处在市场导入阶段，目前有营销实力的果蔬脆片品牌或生产企业很少，消费者对该类产品的认知相对还比较陌生，市场规模有待进一步做大。

真空油炸机的优点:具有保色作用。采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。

果蔬脆片以农产品为原料，彻底解决农民“卖果难，蚂蚱大型真空油炸机报价，卖菜难”，“丰收不增收”的难题。我公司生产的果蔬脆片机是农民兄弟自产自销，脱贫致富的新途径。果蔬脆片作为现代化高科技的产品走向国际市场，随着各种新产品的不断开发、研制，现代化的农村，将会有更大更丰富更廉价的原料市场。具有持久的市场生命力。前景很好！

诸城市国邦机械有限公司的双室真空油炸食品的优点：

保色作用：采用真空油炸，新疆大型真空油炸机报价，油炸温度大大降低，而且油炸锅内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。

保香作用：采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。

因此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。

我们公司是研发、制造、生产、销售为一体、具有综合实力的企业，年销量居行业名列前茅。诸城市国邦食品机械有限公司，本着诚信经营的原则，以“诚信为本、质量先行、服务保障”为宗旨。做到安装、调试、售后服务一条龙。

新疆大型真空油炸机报价-诸城国邦有限公司由诸城市国邦机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.gjlgstj.com）还是从事根茎类果蔬漂烫机，玉米漂烫线，蒸汽加热漂烫机的厂家，欢迎来电咨询。