

低温真空油炸机生产商 诸城国邦机械

产品名称	低温真空油炸机生产商 诸城国邦机械
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

真空油炸机对食品的保护作用

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，干果低温真空油炸机生产商，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。

1.保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油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。如猕猴桃易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青 沥水 速冻 解冻 真空浸渍 清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。低温真空油炸机生产商

真空油炸适应哪些产品

降低油脂劣变程度：炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，猕猴桃片低温真空油炸机生产商，因此，油脂的劣化程度大大降低。

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。

真空油炸脱油有独果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、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； 水产品及畜禽肉类等。低温真空油炸机生产商

果蔬脆片机变温压差膨化生产线的优点：

- 1、水果营养损失小，加工预处理工艺简单；
- 2、产品能耗低，设备占地面积小；
- 3、该产品酥脆可口，品质优良，携带方便，低温真空油炸机生产商，货架期长；
- 4、该设备适用性广，投资小，盈利快

主要生产设备包括清洗设备、护色设备、去核去皮设备、切分设备、预干燥设备、速冻设备、变温压差膨化设备、调味设备、包装设备等。辅助设备包括锅炉、水循环系统等。真空膨化设备具有适用性广、操作简单、投资少、环保节能等特点。真空膨化机所生产的非油炸膨化产品具有绿色天然、品质优良、营养丰富、食用方便、保质期长和易于贮存等特点。

该技术主要用于生产新型、天然、健康的绿色膨化休闲食品、营养全粉或速溶饮品、营养片、方便食品调料原料。适宜加工的食品原料非常广泛，海产品低温真空油炸机生产商，果品如苹果、梨、香蕉、葡萄、柑橘、菠萝等，黑龙江榴莲脆片生产设备，蔬菜如胡萝卜、马铃薯、甘薯、芋头等，食用菌如蘑菇、木耳、银耳等，特色农产品如茶叶、人参等。欢迎来电咨询洽谈、考察订购！榴莲脆片生产设备

低温真空油炸机生产商

低温真空油炸机生产商-诸城国邦机械由诸城市国邦机械有限公司提供。诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.com）位于山东省诸城市站前西街151号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城国邦机械在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。诸城国邦机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城国邦机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.jcjgscx.com）还是从事净菜加工生产线，果蔬清洗加工线，净菜加工设备厂家的厂家，欢迎来电咨询。