低温真空负压蒸煮锅

产品名称	低温真空负压蒸煮锅
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:劲创 型号:50L 功率:10KW
公司地址	山东省潍坊市诸城市古城工业园区
联系电话	0536-6309678 13465665661

产品详情

真空低温蒸煮 （sous-vide cooking，SVC）技术

指食物原材料或原材料与媒介食品在热稳定真空装置中以可控温度和时间进行蒸煮加热的过程。SVC技术起源于法国，用于减少鹅肝烹制过程中的水分损失和收缩率。 区别于先熟制再包装灭菌的传统加工工艺，SVC技术加工食品的一般流程为：原辅料预处理→定量真空包装→加热蒸煮熟制→冰浴冷却至10 ℃以下→低温贮存。SVC具有低温长时间的特点，温度一般在50～90 ℃之间，时间在几分钟到数小时不等。SVC技术具有如下优点：真空包装避免了食品加工中的再污染，降低食品中好氧微生物的生长，消除因氧化产生的异味和加工过程中挥发性风味成分、水分和营养物质的流失[3]；温度和时间的精准控制使SVC加工的食品具有复制性。 尽管SVC技术早在上世纪70年代被部分高档餐厅的厨师所应用，但直到2 000年以后该技术才真正被大家所熟知，并开始在研究院校、餐厅和家庭中掀起研究和应用热潮。10余年来，不少研究学者从微生物安全性、食品品质和营养健康等方向，探究SVC技术在鸡肉、调味牛肉、鳟鱼、鲑鱼、鱼糕、青豆、紫甘蓝[、 胡萝卜、菊苣、果泥等动物源性和植物源性食品加工中应用的可能性。美国Nomiku公司还开发出可用于餐厅或家庭烹制食物的SVC装置，该装置基于无线保真功能实现食物蒸煮的远程控制，降低操作者被蒸汽烫伤的风险。
SVC技术在我国仍处于起步阶段。2002年，SVC概念在我国提出[18]。

尽管当时已经有企业引进SVC产品生产线，但该技术在我国并未兴盛起来。2010年前后，我国学者开始关注SVC技术，综述SVC技术的技术要点及特点[19-21]，应用研究以水产品为主。

2 SVC技术在动物源性食品加工中的应用

2.1 SVC技术参数对动物源性食品品质的影响

蒸煮温度和时间是应用SVC技术加工动物源性食品的2 个重要因素[22]。不同种类动物源性食品运用SVC技术时，需要不同的蒸煮温度-时间组合。对于水产品而言，70 ℃蒸煮60 min可以得到硬度适中、口感脆滑、有一定弹性和咀嚼性的SVC海参[23]；扇贝丁则需65 ℃蒸煮20 min来获得较佳口感、饱满外观以及较高含量的牛磺酸、胶原蛋白，温度过低，扇贝丁海腥味较大，蒸煮温度

过高、时间过长，扇贝丁口感变差，外观因失水而出现褶皱[24]。90 °C蒸煮15 min会使SVC鲑鱼片因蛋白质凝聚导致肉色变差和蛋白质沉淀[25]。与水产品不同，畜禽肉采用SVC技术需要相对较高的温度和更长的蒸煮时间。以蒜泥白肉为例，82.2 °C（或85.2 °C）蒸煮10
h可获得嫩度、香味、色泽和刀工成型较好的肉方（7 cm×7 cm×4.5 cm）[26]。

不同温度与时间的组合影响SVC产品的质构、色泽、风味、滋味等品质特性。对羔羊肉而言，在70
°C和80 °C产生的蒸煮损失高于60 °C，60 °C蒸煮较70 °C和80 °C有更高的亮度值（L*）和红度值（a*），升温、延长蒸煮时间增加羊肉的黄度值（b*），不同温度-
时间组合下羊肉结缔组织均产生一定程度的颗粒化，70 °C蒸煮6
h呈现明显的凝胶化[27]。Li等[28]研究发现牛肉在70～90
°C加热时，肌束膜和肌内膜结缔组织发生颗粒化而无凝胶化，可能与加热时间较短（低于30
min）有关。

我公司主要经营肉类加工设备 杀菌设备 真空蒸煮设备 真空冷却设备 清洗风干设备 不锈钢制品

我们的地址：山东省潍坊市诸城市古城工业园区

山东诸城市劲创机械科技有限公司，是一家专业从事：食品机械设备的生产制造、销售，以及食品行业生产工程的设计、施工、安装、调试、技术咨询服务于一体的专业化食品设备工程公司。 劲创机械科技公司成立于2013年，注册资金500万元。公司拥有经验丰富的工程设计、设备生产、安装调试及售后服务技术人员，为客户提供优质的食品加工设备、完善的的设计方案与技术服务，同时提供按装调试与售后服务。 公司主要服务项目：中央厨房成套工程设备、果蔬清洗分选风干加工成套工程设备、肉类鱼类深加工成套工程设备、丸子类成套工程设备、杀菌设备、真空包装设备、以及杀菌后处理设备等几大类。主要涉及：肉类加工企业、鱼类加工企业、水果罐头加工企业、面食类加工企业、糖类加工企业、调味品类加工企业、净菜加工类企业等几大类企业。公司以：制造“ 节能、环保 ”设备为目标，以：“ 质量优良、客户至上 ”的经营原则，以真诚的合作态度，共同双赢的经营理念，为客户进行全面的服务！“ 倾听客户的声音 ”是劲创公司的首要事情，客户需求是我们持续改进的动力。我们坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从开始的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。优质的产品、完善的服务、良好的信誉成为劲创公司成功的要素。真诚希望劲创机械能帮助您生产出美味的食品，为您的企业带来可观的效益。劲创机械有限公司自创建以来，始终秉承“ 以人为根本，创新求发展 ”的公司理念，以“ 质量优良，精益求精 ”的质量方针，不断创新开拓，成为中国食品机械行业的骨干生产企业。 一次合作，一生朋友！选择了“ 劲创科技 ”，就是选择了放心！劲创机械科技有限公司愿与各界朋友共同促进食品加工事业的进步与发展，创造新的辉煌！