

# 江西真空油炸设备 大枣真空油炸设备 山东新迈工业

产品名称	江西真空油炸设备 大枣真空油炸设备 山东新迈工业
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

## 产品详情

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。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，大枣真空油炸设备，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。由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。真空油炸设备

## 真空油炸设备

真空油炸又叫低温油炸，江西真空油炸设备，是指在真空这种缺氧的状态下进行的食品加工、脱水，从而减少食品加工中氧气与食品进行接触而氧化，避免氧化反映产生对人体危害及细菌的侵蚀，例如脂肪酸化，酶促褐变及氧化、碳化、酶变等有害物质等，实现做健康食品之心愿，避免高温油炸所带来的诸多弊端及食品营养损失现象。果蔬脆片是新鲜蔬菜水果，运用的双透双渗脱水工艺，保留了果树中的营养成分和微量元素。

## 真空油炸设备

买低温真空油炸机\_来山东新迈工业装备有限公司，经过几年的快速发展，以生产型为主，秋葵真空油炸设备，专业从事制造低温真空油炸机，山东新迈工业装备有限公司现已经跻身食品饮料加工设备行业的前沿，低温真空油炸机以卓越的品质赢得了广大需求群众的青睐，同时也获得不错的口碑。如有需要，欢迎致电联系了解详情。持续为客户创造更高的经济价值是山东新迈工业装备有限公司一直以来的追求

## 真空油炸设备

江西真空油炸设备-大枣真空油炸设备-山东新迈工业(诚信商家)由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司( [www.shandongxinmai.com/](http://www.shandongxinmai.com/) ) 位于诸城市龙都街道土墙工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展,目前山东新迈工业在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。山东新迈工业取得全网商盟认证,标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。山东新迈工业全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。