

羊肉真空腌肉机 三门峡真空腌肉机 山东炫宇装备

产品名称	羊肉真空腌肉机 三门峡真空腌肉机 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

滚揉机

真空滚揉机适用范围【适合产品有：鱼类、肉类、禽类、海鲜、金针菇、】当已经注射及嫩化的肉块进入滚揉机后，肉卷真空腌肉机，经设备筒体慢速柔和的翻滚，使肉块得到均匀的挤压、口感好、颜色及切片纹理美观、出品率高的目的。

滚揉机，腌制机产品用途：

- 1、使腌制液在原料肉内均匀吸收。
- 2、增强肉的结合力，提高肉的弹性。
- 3、保证制品的切片性，防止切片时产生破碎裂口。
- 4、增加保水性，提高出品率。
- 5、提高产品的柔嫩性和结构稳定。

采用盐水注射机注射盐水后，盐水在肉块内的分布依然是不十分均匀的，需要通过盐水的渗透压渗透到肉块的各个角落，因此，腌制就是一个必须的过程，但是，腌制后的肉块质地变硬，可塑性非常差，粘结不牢固，盐水仍然很难达到均匀渗透，经过腌制的肉类中虽加入了很多盐类，但实际上只有少数的小分子蛋白能够溶出，而经过滚揉后，肌肉组织结构被破坏，能够有利于加速盐水渗透，使得肉质就会变得松软，部分纤维断裂、肌肉松弛、具有良好的可塑性，三门峡真空腌肉机，肉块间结合也变得紧密。盐水与肌肉中的盐溶性蛋白反应后，就会将盐溶性蛋白提取出来，而肌肉纤维中的盐溶性蛋白具有很强

的保水性和粘结性，将盐溶性蛋白提取出来后就能够发挥作用，使肉块的保水性、嫩度、口感和弹性得到很好的提高和改善，这就是滚揉加工所要到达的目的。

选购滚揉机价格的高低判断方标准，羊肉真空腌肉机，滚揉机的使用优点，得到了客户们的一致认可，该设备滚揉前肌肉质地较硬，在低温下很难达到盐水的均匀渗透，通过滚揉，肌肉组织破坏，非常有利于盐水的渗透。让产品品质更好，那么市场中滚揉机价格不一，种类繁多，让客户在选购滚揉机时不知该如何选择，那么选购滚揉机价格的高低应有一定的判断标准，如下几点：

- 1、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。
- 2、肉块表面被凝胶物均匀包裹，肉块形状和色泽清晰可见。肌纤维破坏，明显有“糊”状感觉，但糊而不烂。
- 3、肉块表面很粘，将两小块肉条粘在一起，提起一块，另一块瞬间不会掉下来。
- 4、刀切任何一块肉，里外颜色一致，以上情况说明真空滚揉机的作用效果比较好

羊肉真空腌肉机-三门峡真空腌肉机-山东炫宇装备由山东炫宇工业装备有限公司提供。“蔬菜清洗机,巴氏杀菌机,烘干机,风干机,真空包装机,滚揉机”就选山东炫宇工业装备有限公司（www.xuanyuzhuangbei.com），公司位于：山东诸城市龙都街道工业园，多年来，山东炫宇装备坚持为客户提供好的服务，联系人：范经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东炫宇装备期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.zcthjx.com）还是从事莲藕清洗机，气泡翻浪蔬菜清洗机，喷淋式蔬菜清洗机的厂家，欢迎来电咨询。