

猕猴桃压差膨化设备报价 澳门压差膨化设备报价 山东新迈

产品名称	猕猴桃压差膨化设备报价 澳门压差膨化设备报价 山东新迈
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

干燥是膨化的物料在真空（膨化）状态。除蒸发膨化掉水份，不破坏食品本身营养物质。保留食品原生态口味。变温压差膨化联合干燥，以新鲜食品为原料，澳门压差膨化设备报价，经过清洗、去皮、去核、切分或着不切分，预处理和预干燥等前处理工序后，采用变温压差膨化干燥设备进行干燥，变温压差膨化干燥设备主要由膨化罐和一个体积比膨化罐大5-10倍真空罐组成，原料经过预干燥至水分含量为15%-35%（不同果蔬原料，要求力从常压上升到0.1-0.4mpa。物料升温至一定程度，产品处于高温高压状态。随后迅速打开连接膨化罐和真空罐（真空罐预先只抽真空）的泄压阀，苹果压差膨化设备报价，由于膨胀罐内瞬间降ya（使水含量为3%-5%安全含水量）压差膨化设备报价

经过干燥后的产品，不仅具备了果蔬固有的低热量、低脂肪特点，而且与果蔬汁、用果蔬汁制成的果蔬粉相比，能保留果蔬更多的营养成分。四是食用方便。果蔬膨化产品可用来牛产新型、天然的绿色膨化小食品，携带方便，易于食用。五是易于贮存。膨化果蔬产品的含水率一般在7%以下，不利于微生物生长繁殖，可以长期保存。另外，香菇压差膨化设备报价，此产品克服了低温真空油炸果蔬产品仍含有少量油脂的缺点，不易引起油脂酸败等不良品质变化。压差膨化设备报价

大枣低温真空油炸机 苹果片片真空油炸机 油炸薯片薯条流水线

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份的破坏。

真空油炸脱油主要应用于:

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。压差膨化设备报价

猕猴桃压差膨化设备报价-澳门压差膨化设备报价-山东新迈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/）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东新迈工业和您携手步入辉煌，共创美好未来！