

澳门黄桃压差真空膨化机 山东新迈装备 黄桃压差真空膨化机报价

产品名称	澳门黄桃压差真空膨化机 山东新迈装备 黄桃压差真空膨化机报价
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

黄桃压差真空膨化机

设备特点

- 1新鲜果蔬进行低温脱水到一定含量后进行膨化，不加任何添加剂。
- 2生产过程为纯物理过程未采用任何化学方法。
- 3该设备生产过程中不生产任何环境污染，同时具有投资少、占地小、回报率高的特点。
- 4膨化后的产品保持了果蔬的原色、原形、原味，口感香、甜、酥、脆，口味绵长。
- 5果蔬膨化过程均在低温下进行的，不破坏果蔬的营养成分。
- 6膨化后的果蔬易消化、易吸收、营养丰富、长期食用不会发胖。黄桃压差真空膨化机

全自动真空膨化机特点：

全自动真空膨化机特点：

- 1) 营养丰富：真空膨化由于加工温度低，从而保留了原果蔬中绝大部分营养成分。
- 2) 与普通热风干相比，真空低温膨化能够产生均匀的、显著的蜂窝结构，澳门黄桃压差真空膨化机，便于人体消化吸收。
- 3) 复水迅速：由于真空低温膨化食品呈蜂窝状结构，黄桃压差真空膨化机报价，所以在复水时，在单位

时间内吸收水分多，复水迅速。

4) 贮藏期长：真空膨化产品不含油，从而避免了油脂氧化现象，同时产品含水量在3%一下，所以产品保质期较长。

黄桃压差真空膨化机欢迎来公司做产品试验，免费安装调试，厂家定制。山东新迈工业装备有限公司期待您的光临。黄桃压差真空膨化机

柑橘皮，柚子皮变温压差膨化技术

中国是全球大的柑橘种植国和生产国。当前柑橘加工产品主要以柑橘罐头和柑橘汁为主，加工过程中产生的皮渣占果实总重量的40%~50%。柑橘皮渣中富含可溶性糖、酸、果胶、粗脂肪、粗纤维、维生素、氨基酸和矿物质等营养成分，但由于其含水量超过80%，且果胶含量占干物质总量的20%以上，导致其干燥难度较大;加之柑橘采摘加工期短，黄桃压差真空膨化机规格型号，每年有大量柑橘皮渣未能得以充分利用。变温压差膨化干燥技术作为气流膨化干燥技术的一种，该技术无需油炸，可将柑橘皮加工成膨化果蔬脆片，或用于其它食品营养添加，其生产过程简单、绿色，生产出的果蔬脆片口感酥脆、易于保存，市场前景广阔。

黄桃压差真空膨化机

澳门黄桃压差真空膨化机-山东新迈装备-黄桃压差真空膨化机报价由山东新迈工业装备有限公司提供。“低温真空油炸机，变温压膨化设备，低温真空冻干设备”就选山东新迈工业装备有限公司（www.shandongxinmai.com/），公司位于：诸城市龙都街道土墙工业园，多年来，山东新迈工业坚持为客户提供好的服务，联系人：景经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东新迈工业期待成为您的长期合作伙伴！