

菠萝蜜真空变温膨化机设备制造商 山东新迈

产品名称	菠萝蜜真空变温膨化机设备制造商 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

菠萝蜜真空变温膨化机设备

本课题以柑橘加工生产中主要使用的温州蜜柑的皮为研究对象，旨在研究柑橘皮变温压差膨化的加工工艺及其膨化干燥机理，分别对柑橘皮变温压差膨化干燥的前处理工艺、工艺条件进行了优化，探讨了不同干燥方式对脱水柑橘皮的物性、精油成分、主要抗yang化成分及其抗yang化活性的影响，大枣真空低温干燥膨化设备价格，菠萝蜜真空变温膨化机设备定制，确定了柑橘皮变温压差膨化干燥特性、动力学模型及等温吸湿特性。主要研究结论如下：

(1)柑橘皮变温压差膨化****适前处理工艺条件为:冻融2次、浸糖浓度40%、浸糖时间30min、浸糖温度40

。

(2)柑橘皮变温压差膨化工艺条件为:膨化温度95 、初始含水率60%、抽真空干燥温度75 。菠萝蜜真空变温膨化机设备

菠萝蜜真空变温膨化机设备

真空膨化机主要由三部分构成：传送系统、加热系统和膨化系统。物料首先被切分成需要的形状，然后由喂料器送入到一个狭长的、密闭的传送装置中，在物料被运送的同时被加热到一定的温度，菠萝蜜真空变温膨化机设备制造商，之后物料落入到膨化装置中进行瞬间膨化。CEPS可以使膨化干燥条件稳定，更好地控制加工过程，利于****产品质量；同时CEPS缩短了加工时间，降低了生产成本。菠萝蜜真空变温膨化机设备

真空膨化机应用：

- 1、方便食品领域的方便面和方便米饭的配料，已采用色、香、味俱全且复水特快的冻干肉丁、虾仁、鸡蛋以及小葱、胡萝卜、香菜等。
- 2、即时汤料领域用冻干食品搭配的各种汤料，菠萝蜜真空变温膨化机设备，用开水即冲即喝，既美味可口，又方便卫生。
- 3、速溶饮品领域继用冻干技术生产的速溶奶粉和速溶咖啡之后，又开发出速溶茶、速溶菜汁粉、速溶果汁粉等。这类速溶饮料，具有原汁原味原营养、饮用方便等特点。

菠萝蜜真空变温膨化机设备

菠萝蜜真空变温膨化机设备制造商-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/) 为客户提供“低温真空油炸机，变温压膨化设备，低温真空冻干设备”等业务，公司拥有“山东新迈工业”等品牌。专注于休闲食品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：景经理。