

加工酱板鸭的机器 鸭子真空腌制滚揉机厂家 腌风干鸡的腌肉机

产品名称	加工酱板鸭的机器 鸭子真空腌制滚揉机厂家 腌风干鸡的腌肉机
公司名称	诸城市奥冠机械有限公司
价格	2678.00/台
规格参数	品牌:奥冠 电压:380 功率:3
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路1387号（注册地址）
联系电话	18363680268

产品详情

加工酱板鸭的机器 鸭子真空腌制滚揉机厂家 腌风干鸡的腌肉机，风干鸡、酱板鸭这些肉类制品，我们都知道很重要的是腌制入味的效果，用真空腌肉机就可以腌制入味，滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；可以提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构,节能高效。整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，较大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。

滚揉机是利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打、达到按摩、腌渍作用。

1.破坏肉的组织结构，使肉质松软。因为腌制后、滚揉前的肉块特征为：质地较硬，（比腌制前还要硬），可塑性差，肉块间有间隙，黏结不牢。滚揉后，原组织结构受破坏，部分纤维断裂，肌肉松弛，质地柔软，可塑性强，肉块间结合紧密

2.加速盐水渗透和发色：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，诸城滚揉机器加工过的肉非常有利于盐水的渗透。

3.加速蛋白质的提取和溶解：盐溶性蛋白的提取是滚揉的重要目的。在前面讲过肌肉纤维中的蛋白质-盐溶性蛋白（主要指肌球蛋白）具有很强的保水性和黏结性，只有将它们提取出来，（滚揉机价格合理哦~）才能发挥作用。尽管我们在盐水中加入很多盐类，提供了一定离子强度，但只是极少数的小分子蛋白溶出，而多数蛋白分子只是在纤维中溶解，但不会自动渗透肉体。通过滚揉才能快速将盐溶性蛋白提取出来。