

自动鱼脊骨鱼片拌料机 腌制鳗鱼干的机器 真空鱼排快速入味机

产品名称	自动鱼脊骨鱼片拌料机 腌制鳗鱼干的机器 真空鱼排快速入味机
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 功率:3 电压:380
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

自动鱼脊骨鱼片拌料机 腌制鳗鱼干的机器 真空鱼排快速入味机，鱼脊骨、鱼片、鳗鱼干、鱼排等等一些鱼类制品，都是要进行腌制的，腌制的话就用真空入味机，真空滚揉机是在真空状态下，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、腌渍的作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性；全自动真空滚揉机除具有真空滚揉机的特点外，还具有变频技术功能。是机器使用更安全、更方便、更加节能高效。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，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。使用效率更高。

- 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。