

鸡鸭鱼肉腌渍入味设备滚揉机价格

产品名称	鸡鸭鱼肉腌渍入味设备滚揉机价格
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司
价格	7800.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市古城工业园区
联系电话	0536-6309678 13465665661

产品详情

真空滚揉是肉块中能量转化的一个物理过程，是现代肉食加工中一道必不可少的工艺程序，是加快腌制速度的一种有效方法。

滚揉的原理：

需要腌制的肉放入滚揉机中，通过机器慢速运转，肉块在机肚里翻滚，部分肉被其中的挡板带高出，然后自由落下，与低处的肉块互相撞击。由于旋转是连续的，所以每块肉都有自身翻转、肉间互相揉擦和互相撞击的机会。这样，可使原来僵硬的肉块软化、肌肉组织松弛、盐水容易渗透和扩散、肉发色均匀、同时起到拌和作用。

环境温度：

通常滚揉的环境温度应在0-4 比较适宜，因在此温度下，各类微生物的生长繁殖可降低。经有关研究资料表明，肉馅在8 或更高温度的环境下滚揉时，产品的结合力、出品率和切片性都会有明显的下降，但滚揉的环境温度也不适宜太高，尽管肉馅在较温暖的环境中可缩短滚揉时间，降低生产成本，得到更好的发色，但是从产品的内在质量、保质期、安全性等方面综合考虑，滚揉的环境温度应在0-4 较为适宜。