

保鲜花椒整套加工机器厂家 盛铭牌

产品名称	保鲜花椒整套加工机器厂家 盛铭牌
公司名称	诸城市盛铭机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:山东宝星 型号:bxsd-100 产地:诸城市
公司地址	诸城市东环路88号
联系电话	15866510488

产品详情

保鲜花椒整套加工机器那个厂家专业——山东宝星机械有限公司

公司专业制造：

花椒保鲜流水线、辣椒保鲜流水线、秋葵速冻流水线、黄花菜速冻流水线、毛豆速冻流水线、玉米速冻流水线、即食玉米加工流水线、速冻鸡爪整套加工机器、速冻鸭爪整套加工机器、海鲜速冻流水线等

一种青花椒的冷冻保鲜方法，包括步骤：

- S1、采摘，采摘表皮呈深绿色，油胞明显突起的青花椒；
- S2、筛选，将采摘来的青花椒进行筛选，去除杂质，选择颗粒饱满、光泽油亮的青花椒备用；
- S3、杀青，将选好的青花椒静置于45～80度的淡盐水中，并浸泡5～10分钟，使其断生；
- S4、沥水涂膜，将杀青好的青花椒平铺，并将青花椒表皮上面的水分沥干，使其表皮上没有明显水渍即可，静置使其自然冷却，然后采用喷淋头施加质量分数为1%的壳聚糖溶液在沥干冷却的青花椒上；
- S5、速冻，将沥水冷却好的青花椒放置于温度为-40～-20度的冻库中速冻1～3天；
- S6、包装，将速冻好的青花椒使用软包装进行包装，包装分为两种包装方式，一种为真空包装，一种是向包装袋里填充惰性气体包装；
- S7、保存，将包装好的青花椒放置于温度为2～5度的冷库低温保存。

上述的青花椒的冷冻保鲜的方法，在所述步骤S1中，采摘时应选晴天上午八点～九点，采摘的花椒颜色鲜亮，采摘的青花椒低于装置花椒容器容积的70%，以免碰破油胞。

1、漂烫机主要采用的热源为蒸汽加热、电加热，跟导热油加热几种方式，具有加热，冷却两部分组成，是集加热冷却于一体，设备运行电机采用可调摆线减速电机，增加了设备电机的使用寿命，运行速度平稳可调。便于各种产品工艺的时间，速度的调控。

2、通过本机，制止了果蔬中酶的活性，以保持果蔬特有的鲜活色泽，散发蔬菜的青臭气并保留香味，增进细胞的柔软性，利于水份蒸发，为下道烘干脱水工序的工艺要求奠定良好的基础。主要用于果实、根茎类蔬菜及胡萝卜、芦笋、蘑菇、水果片等易碎产品的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干等预处理加工不可缺少的漂烫设备