

冻肉解冻设备价格低 山东华誉机械 冻肉解冻设备

产品名称	冻肉解冻设备价格低 山东华誉机械 冻肉解冻设备
公司名称	山东华誉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县店子镇工业园
联系电话	0543-2450777 18860597188

产品详情

传统解冻方式是一般用水、空气和真空冷凝蒸汽通过导热传送到肉类里。解冻方式有以下几种：

一、通过气流解冻：

采用肉类和气流之间的温度以及气流速度的调节，使热量通过肉类的表层的气体静压传导给冷冻肉类里面，使冷冻肉类里面达到回温解冻的最终目的。有空气流动和空气静止的效果，特点：有很强的适应性，能使设备的投入很少，但是解冻的时间非常长、效率也非常低，使解冻出来的肉类表面失去新鲜度。

二、使用水解冻

需要大量的水，还需要大量的时间才能解冻出来，营养也跟着水大量流失。

三、还有另外一种解冻方法叫做微波解冻。

这种方法是通过微波电磁波的高频辐射作用下，利用极性分子振动产生与周围分子的弹性碰撞、摩擦生热，其升温方式从产品材料内部产生。

各解冻方法的利弊

目前冻肉解冻方法有空气解冻法、水解冻法、微波解冻、超高压解冻等。现存方法都各有利弊：空气自然解冻是目前生产上最广为使用的方法，优点是操作简单、成本低廉，但解冻速度慢、肉表面易氧化变色、微生物增殖速度快；水解冻法解冻速度较空气解冻法快，但易造成营养物质流失，使肉色灰白；

微波解冻法优点是解冻速度快，冻肉解冻设备工厂，效率高，但是由于微波对水和冰的穿透和吸收有差别，易造成肉解冻不均匀和局部过热现象；超高压解冻法解冻时间短，对产品质量负面影响小，但是对设备要求高，且成本高，在国内产业化运用尚不成熟。因此，开发能够保持解冻肉品质且经济实用的解冻新技术，解决解冻过程中汁液流失、氧化严重和质构劣变等问题，对于肉类工业具有重要意义。

低温高湿解冻机

低温高湿解冻相对水解冻的优势:水解冻时对温度和湿度是不受控制的，并且解冻出来的肉的颜色是灰白状态，肌肉组织成海绵状，冻肉解冻设备，水分流失也较高，冻肉解冻设备价格低，约在3%--5%之间，并且蛋白质等营养成分流失严重，解冻过程中产生的有害菌数量级是低温高湿解冻产生的100倍，耗水量高，污水处理的成本较高，解冻时间大约是在8--10小时，最终解冻出来的产品温度相对于低温高湿解冻机来说是非常不均匀的。

冻肉解冻设备价格低-山东华誉机械-冻肉解冻设备由山东华誉机械设备有限公司提供。山东华誉机械设备有限公司（www.huayujxb.com）位于山东省博兴县店子镇工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前华誉机械在行业专用设备中享有良好的声誉。华誉机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。华誉机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。