

花椒保鲜机器——保鲜花椒加工流水线

产品名称	花椒保鲜机器——保鲜花椒加工流水线
公司名称	诸城市盛铭机械有限公司
价格	37000.00/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

花椒保鲜机器——保鲜花椒加工流水线：

- (1) 原料的选择 青绿色，无虫眼、无机械伤。
- (2) 修摘 将不合格的枯枝、绿叶、虫眼的挑选出来。
- (3) 清洗
将修摘好的花椒放入洗菜池内清洗，冲去灰土及其他杂质。冲洗菜的水要保持清洁，符合饮用水标准。
- (4) 烫漂
将清洗过的花椒放入100 开水池内烫漂1~2分钟，捞出后立即投入冷水中降温至10 以下。
- (5) 预冷 将烫漂后的花椒放入冷水池预冷后沥干，或先沥干后用冷空气预冷。这样可防止冻后结坨，加快冻结速度，提高速冻质量。
- (6) 速冻 经过预冷后的花椒，迅速进入速冻车间进行速冻。速冻车间通过速冻机制冷，温度可达-35左右，整个冻结过程7~15分钟，产品质量合格，食用口感几乎同鲜品无差异。
- (7) 包装与贮存 一般在速冻后立即装入20千克大塑料袋中，贮于-18 ~20 的冷库中，待以后进行分装。一般分装袋每小袋500克，用粘合机封口。每大袋可分装成40小袋，贮于-18 以下冷库的贮藏货架上，待元旦前后上市。
- (8) 注意事项。
速冻花椒在保存和运销过程中不能解冻，一旦解冻应立即食用，否则产品质量会下降甚至劣变。