

重庆保鲜花椒加工生产线 花椒精油回收技术

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 重庆保鲜花椒加工生产线 花椒精油回收技术 |
| 公司名称 | 诸城市盛铭机械有限公司 |
| 价格 | 1.00/套 |
| 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

重庆保鲜花椒加工生产线 花椒精油回收技术——山东宝星机械有限公司

鲜花椒保鲜包括步骤：

- 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

山东宝星机械有限公司始建设于一九九四年，位于山东省诸城市，经济发达、交通便利，是食品加工机械专业制造商。

十几年来公司开发创立了“宝星”品牌，食品机械和屠宰机械行业内得到了广泛赞誉，产品远销多个国家和地区，实现了良好的品牌业绩。“做全球品牌，创百年宝星，*限度地解放生产力”以成为全宝星人使命。

公司专业生产隧道式速冻机、流态化速冻机、螺旋速冻机、速冻柜、海鲜速冻流水线、水果速冻流水线、蔬菜速冻生产线、肉制品加工流水线等全套加工设备、真空冻干机、低温干燥机等食品加工设备。

公司始终遵循“以质量求生存，以信誉求发展”的宗旨。持续加大科研投资，扩展产品新领域。为食品加工机械鸡鸭屠宰流水线、速冻设备、全自动真空油炸设备、真空冻干设备的发展做出不懈努力。

客户满意，是我们宝星人的一贯追求。公司将一如既往的履行售后服务承诺，为客户排忧解难。做到四到位，设计策划到位；技术指导到位；设备安装调试到位；售后维修服务及时到位。

宝星公司的不断发展，有感于社会与业界朋友的真诚合作与大力支持，更感谢已与我们建立业务往来的广大客户，我们的合作友谊必将结出丰硕成果而造福于社会！

宝星机械竭诚欢迎广大客户光临指导、洽谈、合作！