

猕猴桃真空油炸机生产商 猕猴桃真空油炸机 山东硕赫

产品名称	猕猴桃真空油炸机生产商 猕猴桃真空油炸机 山东硕赫
公司名称	山东硕赫机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号
联系电话	15689146555

产品详情

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

真空油炸机工艺特点：

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成份的破坏真空油炸脱油有特有效果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、木葡萄、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉等。低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~49.99%，而真空油炸食品的含油率在5%，节油40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。猕猴桃真空油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

果蔬脆片的加工方法中，真空低温油炸技术已经历了40多年的发展历史，是目前比较成熟的加工技术。而它成本低、耗用时间短，且工艺流程较简单，加工出的产品口感好、营养损失小，适用于果蔬脆片的工业化生产。

时下，根据不同的物料特性，猕猴桃真空油炸机生产商，国内外真空低温油炸果蔬脆片采用的加工工艺流程（主要分为两种）：

原料 分选 清洗 切片 杀酶 浸渍 淋干 冷冻 油炸 脱油 冷却 分选 真空/充氮包装 成品；

原料 分选 清洗 切片 杀酶 浸渍 淋干 油炸 脱油 冷却 分选 真空/充氮包装 成品。

我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，建立质量跟踪网络，以客户为中心，开发产品为主导，不断创新，猕猴桃真空油炸机价格，满足不同客户的需求，硕赫机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！猕猴桃真空油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

在传统油炸方式中一般都是常压高温油炸加工，温度在180 -250 或更高?，导致食品被油炸之后会丧失营养价值，影响味感，甚至食品表面颜色变深，出现一些有害物质，猕猴桃真空油炸机生产商，也会导致食品的物理性质出现变化。但是在小黄鱼加工中应用真空低温油炸技术，则能够让食品中水分气化，实现食品迅速脱水，在此环境下对小黄鱼进行油炸，不但能保留小黄鱼本身的颜色、风味以及营养成分，同时也能够减少食品油炸的油脂氧化变质危害性，提升小黄鱼口感。

我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，建立质量跟踪网络，猕猴桃真空油炸机，以客户为中心，开发产品为主导，不断创新，满足不同客户的需求，硕赫机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！猕猴桃真空油炸机

猕猴桃真空油炸机生产商-猕猴桃真空油炸机-山东硕赫(查看)由山东硕赫机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东硕赫机械有限公司 (sdshuohe.tz1288.com) 致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!