

香菇脆低温脱水油炸机价格 山东硕赫机械 香菇脆低温脱水油炸机

产品名称	香菇脆低温脱水油炸机价格 山东硕赫机械 香菇脆低温脱水油炸机
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。

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，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，香菇脆低温脱水油炸机厂家，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，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！香菇脆低温脱水油炸机

真空系统相对于大气压而言，处于负压状态，香菇脆低温脱水油炸机，其压力低于大气压，在这种相对缺氧的状态下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（如脂肪酸败、酶促褐变或其它氧化变质等）所带来的危害。

生产流程：挑拣--清洗--漂烫--沥水冷却--真空浸渍--冷冻（客户自备）--真空油炸

循环水真空泵串联大气喷射器，加快真空度。水环除起“液体活塞”作用，还有散热(对缩压过程)、密封(叶轮与配气板之间)冷却(轴封件)等作用。香菇脆低温脱水油炸机

蔬菜原料应经过筛选，选用成熟、无腐烂、无病虫伤、无机械伤、大小适中的蔬菜。马铃薯和红薯还应该注意选择无病变、无发芽的原料。蔬菜脆片的制作与水果类似，但有些蔬菜还有特别需要注意的地方。马铃薯极易褐变，因此护色处理就显得特别重要。经过对五种护色方法的研究比较，香菇脆低温脱水油炸机厂家，得出了由 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ， CaCl_2 ，香菇脆低温脱水油炸机价格，HCL配合的护色方法，并利用正交试验进一步分析得出了护色条件。采用真空油炸技术生产的无核酥脆枣色泽鲜艳、形状圆润、营养损失少、含油量低。由于其组织得到充分膨化，吃起来香甜酥脆，百吃不厌。如果采用真空充氮包装，可以保质1年以上。香菇脆低温脱水油炸机

香菇脆低温脱水油炸机价格-山东硕赫机械-香菇脆低温脱水油炸机由山东硕赫机械有限公司提供。山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.com）为客户提供“真空油炸机,低温真空油炸机,果蔬脆片油炸机”等业务，公司拥有“山东硕赫机械”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：王经理。