

真空油炸机 汇智真空油炸机 真空油炸机厂家

产品名称	真空油炸机 汇智真空油炸机 真空油炸机厂家
公司名称	诸城市汇智自动化设备有限公司
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
联系电话	15063672735

产品详情

通过冷冻时间、浸渍时间、油炸温度对产品品质的影响单因素试验及正交试验，以产品感观评分和含油量为指标，研究低温真空油炸大蒜片的加工工艺参数。结果显示工艺条件为：冷冻时间48 h、浸渍时间50 min、油炸温度90 、真空度0.09 MPa，在此条件下所得到的真空油炸大蒜片品质最好。

大蒜多糖具有增强免疫系统活力的生理功能；真空低温油炸技术是利用升高环境真空度、降低水的沸点的原理，将真空技术和油炸脱水技术结合，使水分在较低温度下蒸发溢出，达到脱水干燥的目的。

真空油炸机适用范围：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉类等。

汇智自动化设备有限公司专业生产果蔬真空油炸机及各种畜禽成套屠宰设备。公司自成立伊始，真空油炸机生产厂家，就致力于为用户提供便捷服务：根据用户的实际生产需求，真空油炸机厂家，提供合理的厂房及屠宰工艺布局方案；为用户提供提供的设备及配件的设计、制造、安装等服务。

真空油炸是将油炸和脱水作用有机结合的技术，由于样品处于负压状态，在相对缺氧的情况下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用所带来的危害，从而使产品保持其天然风味。通过真空低温油炸工艺将黄秋葵菜制成果蔬脆片，真空油炸机哪家好，在保证营养成分和良好食用质量的情况下，不仅能够延长贮藏期，真空油炸机，还可以扩大食用范围，更好地满足人们对黄秋葵的消费需要。本研究采取前处理与低温真空油炸技术相结合的方法将黄秋葵菜研发成为果蔬脆片，并对黄秋葵脆片的真空油炸工艺进行优化。

真空油炸机-汇智真空油炸机-真空油炸机厂家由诸城市汇智自动化设备有限公司提供。“真空油炸机,鸭爪割爪机,预冷机,打油机,整羊脱毛机等。”就选诸城市汇智自动化设备有限公司(www.huizhizdh.com)，公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄，多年来，汇智自动化坚持为客户提供好的服务，联系人：吴德。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。汇智自动化期待成为您的长期合作伙伴！