

葡萄脆片膨化生产线 新迈工业装备 葡萄脆片膨化生产线价格

产品名称	葡萄脆片膨化生产线 新迈工业装备 葡萄脆片膨化生产线价格
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东新迈工业装备有限公司

干燥是膨化的物料在真空（膨化）状态。除蒸发膨化掉水份，葡萄脆片膨化生产线规格型号，不破坏食品本身营养物质。保留食品原生态口味。变温压差膨化联合干燥，葡萄脆片膨化生产线，以新鲜食品为原料，经过清洗、去皮、去核、切分或着不切分，葡萄脆片膨化生产线制造商，预处理和预干燥等前处理工序后，采用变温压差膨化干燥设备进行干燥，变温压差膨化干燥设备主要由膨化罐和一个体积比膨化罐大5-10倍真空罐组成，原料经过预干燥至水分含量为15%-35%（不同果蔬原料，要求力从常压上升到0.1-0.4mpa。物料升温至一定程度，产品处于高温高压状态。随后迅速打开连接膨化罐和真空罐（真空罐预先只抽真空）的泄压阀，由于膨胀罐内瞬间降ya（使水含量为3%-5%安全含水量）葡萄脆片膨化生产线

原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青（护色） 沥水 冷冻 解冻 浸渍（真空浸渍） 清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。 真空油炸机系列产品，实验型VF2I型高度集成，客户需接上水电即可使用；生产型目前有两系列VF50I和VF150I型，葡萄脆片膨化生产线价格，可满足客户不同的生产需要。全套设备与水汽接触部分全部304不锈钢，触摸屏全自动控制系统，操作简单，设备稳定性高

葡萄脆片膨化生产线

柑橘皮变温压差膨化优势

以脱水柑橘皮表观密度、收缩率、多孔性、复水率和硬度为考察指标，比较研究了冷冻干燥、变温压差膨化干燥、热风干燥3种干燥方法对脱水柑橘皮品质特性的影响。研究表明:经冷冻干燥的柑橘皮色泽好，复水率好;经变温压差膨化的柑橘皮其组织质构、色泽、复水性及酥脆度等方面接近真空冷冻干燥的膨化效果，明显优于经热风干燥的柑橘皮。

葡萄脆片膨化生产线

葡萄脆片膨化生产线-新迈工业装备-葡萄脆片膨化生产线价格由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司(www.shandongxinmai.com/) 是从事“低温真空油炸机，变温压膨化设备，低温真空冻干设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：景经理。