

脆片加工设备 低温真空油炸机 脆片加工设备哪卖

产品名称	脆片加工设备 低温真空油炸机 脆片加工设备哪卖
公司名称	诸城市鑫烨机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市舜王街道箭桥路78号
联系电话	15864590308

产品详情

真空油炸的概述：

营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。风味独特、营养价值高的果蔬脆片深受欧美、澳大利亚、日本、港台等发达国家和地区人们的欢迎。国内，随着人民生活水平的不断提高，人们日益追求天然风味食品，在北京、上海、青岛等发达城市已经受到消费者的热烈追求。市场需求量急增，产品供不应求。

真空低温油炸脱水干燥原理：

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，脆片加工设备哪卖，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，脆片加工设备规格，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。

真空油炸机设备简介：

一、设备简介

真空油炸机是利用在减压的条件下，食品中水分气化温度降低，能在短时间内迅速脱水，实现在低温条件下对食品油炸，其中热油脂作为食品脱水供热的介质，还能起到改善食品风味的重要作用。真空油炸机油炸食品有以下优点：

1、保色作用：

真空油炸机采用真空油炸，油炸温度大降低，而且油内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，可以保持料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。但是对于油溶性色素，如胡萝卜的色素、叶绿素类色素在油炸时，色素易溶出，故在油炸前应对原料进行预处理，以保持色素的稳定。

2、保香作用：

采用真空油炸，原料在密封状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。

3、降低油脂劣变程度：

炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，脆片加工设备，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，脆片加工设备图片，油脂的劣化程度大大降低。脆片加工设备，脆片加工设备规格

它采用真空加工，加工温度大大降低，而且加工锅内的氧气浓度也大幅度降低。食品不易褪色、变色、褐变，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空低温加工，可以保持其绿色。但是对于油溶性色素，如类胡萝卜素的色素、叶绿素类色素在油炸时，色素易溶出，故在加工前应对原料进行预处理，以保持色素的稳定。具体详情欢迎来电咨询。脆片加工设备脆片加工设备规格

脆片加工设备-低温真空油炸机-脆片加工设备哪卖由诸城市鑫烨机械有限公司提供。诸城市鑫烨机械有限公司（www.zcxy.com）为客户提供“行星炒锅,真空油炸机,爆米花机,清洗设备,脆片干燥设备”等业务，公司拥有“鑫烨机械”等品牌，专注于调味品加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：李经理。同时本公司（www.qzdbzsb.com）还是从事给袋式包装机，全自动包装机，包装机的厂家，欢迎来电咨询。