黄鱼真空油炸机设备厂家 真空油炸机设备厂家 山东硕赫

产品名称	黄鱼真空油炸机设备厂家 真空油炸机设备厂家 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。

可保持食物原有的香味和色泽

食物在低温,低压的油脂环境中,其内部水溶性的香料在油脂中不会溢出,经过脱水过程后,食物内部的香味成分进一步得到浓缩,因此很好的保存了食物原有的香味。另外,在低含氧量的状态下进行油炸。食物不易褪色,变色,褐变,从而很好的保持了事物本身的颜色并覆盖上一层油脂层。使食物看上去色泽艳丽。但对于胡萝卜素、叶绿素等脂溶性色素来说,在油炸过程中容易溢出,因此,对含有脂溶性色素的食物要做预处理,以保证色素的稳定。真空油炸机设备厂家

双室真空油炸食品的优点:

保色作用:采用真空油炸,带鱼真空油炸机设备厂家,油炸温度降低,而且油内的氧气浓度也幅度降低。油炸食品不易褪色、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,若采用真空油炸,可以保持其绿色。

保香作用:采用真空油炸,酥鱼真空油炸机设备厂家,原料在密封真空状态下被加热。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。

因此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。

降低油脂劣变程度:炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解,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逸出,真空油炸机设备厂家,产生的水蒸汽压力较小,黄鱼真空油炸机设备厂家,而且油炸温度低,因此,油脂的劣化程度降低。真空油炸机设备厂家

鱼类产品由于肉质柔软多汁、不易贮运保藏,多为就地鲜销。而传统工艺制成鱼片加工繁琐、制成品保质期短、成本高。真空油炸的鱼类制品减缓了油的氧化变质,降低了油耗、能耗,提高了原料利用率,降低了产品成本,提高了劳动生产率。同时产品安全卫生,便于保存和携带,是一种较好的休闲旅游食品。真空油炸的鱼类制品要选用新鲜的鱼,去头去内脏。鱼类有腥味,因此在预处理时的工艺便是脱腥。实验表明,用0.1-0.2%CaCL2加0.1-0.2%HCL浸泡1h,可有效地去除鱼类的腥味及水溶性蛋白。真空油炸机设备厂家

黄鱼真空油炸机设备厂家-真空油炸机设备厂家-山东硕赫(查看)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。