

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。