

休闲食品腌制机厂家

产品名称	休闲食品腌制机厂家
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道吕标钢材市场南3公里路东
联系电话	13793637185

产品详情

中国的滚揉机经过近20年的发展，已经形成了一定的规模，休闲食品腌制机厂家，成为机械工业中的重要组成部分。现在国内食品加工的大部分包装工作，尤其是较复杂的包装过程基本还是人工操作，从而极可能对被包装产品造成污染，这种状况急需得到改变。目前国家加大力度实施食品质量安全市场准入制度，食品包装设备也正在逐步纳入食品质量安全准入体系中，对滚揉机行业是个实现产业升级的良好契机。现代滚揉机汇集了多种学科先进的技术，具有效率、高精度、高自动化和高柔性的特点，并正向智能化、集成化方向发展。

诸城市汇品机械有限公司专业生产各类型号真空包装机，真空滚揉机，盐水注射机，洗袋风干流水线，各类型号夹层锅等食品加工设备及料车，滚揉机上料器，解冻池，降温池，腌制池，输送带等食品加工辅助设备，欢迎各界朋友洽谈合作。休闲食品腌制机厂家休闲食品腌制机厂家厂家休闲食品腌制机厂家价格

肉类真空滚揉机比传统方式腌制快，是提高腌制效果的设备，该设备功耗低、占用空间小、移动方便，肉类真空滚揉机适合多种产品的要求，如禽类、鱼类、猪肉、牛肉等。

适用范围：

肉类真空滚揉机可适用于各种肉类的加工要求，腌制速度快，产量大，过程自动化，省时省力，并且使用肉类真空滚揉机处理后的肉制品相较于传统方法而言，具有更高的出品率、保水性、柔嫩性和切片效果。

我们在滚揉机制造行业拥有多年的经验。每个行业的竞争都很普遍。

我们更懂得如何提高生产率和利润率的同时降低运营成本和时间。

诸城市汇品机械主营真空滚揉机，公司拥有多年的生产经验，厂家质量有保障，价格合理，各型号齐全，公司免费质保一年，终身提供维修服务，免费送货上门，欢迎来电咨询，休闲食品腌制机厂家休闲食品腌制机厂家厂家直销休闲食品腌制机厂家价格合理

滚揉机就是将肉在滚揉筒中挤压、摔打，从而起到拌和的作用。使用滚揉机能将原来僵硬的肉变得松弛，使得盐水更容易渗入到肉块中，他能使肉发色均匀。

在使用滚揉机时，影响他的滚揉效果的因素有很多，这些是我们需要注意的。下面我们来看看影响滚揉效果的三个常见因素：

1、滚揉机的装入量

装入肉的量影响滚揉的效果，装入量越多，肉每次下落的高度越小，肉块在滚揉筒内起不到挤压、摔打的作用。装载太少，则肉块下落过多会被撕裂，导致滚揉过度，肉块太软和肉蛋白质变性，从而影响成品的质量。因而在滚揉时根据滚揉罐的设计容量确定装载的多少，一般按容量计装载60%即可。

2、滚揉机转速的控制

转速越大；蛋白质溶解和抽提越快，但对肌肉的破坏程度也越大。滚揉速度控制肉块在滚揉机内的下落能力。转速一般控制在6~12r/min。另外，滚揉机应柔和的推挤、滚揉、提升和摔落肉块，以达到较好的滚揉效果。

3、滚揉时间要控制得当

滚揉时间越长，肌纤维蛋白的溶解和抽取越充分。但时间过长、溶解抽取的蛋白质还会返回到肌肉组织中去，并且也会产生过多的气泡，影响产品的保水性和切片性。一旦采纳了可以生产出标准化产品的程序，这个程序和工艺应保持不变。

控制好滚揉机的时间、转速和装入量等因素能够提高滚揉的效果，是滚揉出来的肉色泽鲜艳，口感多滋多味。使用者一定要了解影响滚揉的常见因素，以便于生产出更加的肉食品

诸城市汇品机械有限公司专业生产各类型号真空包装机，真空滚揉机，盐水注射机，洗袋风干流水线，电加热夹层锅等食品加工设备及料车，滚揉机上料器，解冻池，降温池，腌制池，输送带等食品加工辅助设备，欢迎各界朋友来电咨询休闲食品腌制机厂家休闲食品腌制机厂家厂家直销休闲食品腌制机厂家免费送货上门

休闲食品腌制机厂家由诸城市汇品机械有限公司提供。休闲食品腌制机厂家是诸城市汇品机械有限公司（www.huipinjixie.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：赵经理。同时本公司（www.dxzkgrj.com）还是从事真空滚揉机，调理品滚揉机，肉制品滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。