银杏果低温脱水油炸机 硕赫机械 银杏果低温脱水油炸机价格

产品名称	银杏果低温脱水油炸机 硕赫机械 银杏果低温脱水油炸机价格
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。

果蔬脆片是目前新开发的一种果蔬方便食品,该产品低脂肪,高纤维,含丰富的维生素,采用低温真空油炸脱水,有效地避免了高温对果蔬食品营养成份的破坏,银杏果低温脱水油炸机厂家,较好地保持了果蔬食品的原色、原味,产品酥脆可口,香而不腻,有良好的复水性。 该生产线可加工下列品种:苹果、香椒、菠萝、芒果、桃、猕猴桃、杏等水果类和四季豆、胡萝卜、青椒、土豆、洋葱、大蒜、黄瓜、南瓜、木瓜、甘薯等蔬菜类。银杏果低温脱水油炸机

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。

真空油炸又叫低温油炸,是指在真空这种缺氧的状态下进行的食品加工、脱水,从而减少食品加工中氧气与食品进行接触而氧化,避免氧化反映产生对人体危害的侵蚀,例如脂肪酸化,银杏果低温脱水油炸机,酶促褐变及氧化、碳化、酶变等有害物质等,实现做健康食品之心愿,避免高温油炸所带来的诸多弊端及食品营养损失现象。是我国发展、创汇农业的一条新路。银杏果低温脱水油炸机

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。

硕赫机械低温真空油炸机油炸性能及特点:

低温真空油炸机是根据真空状态下进行食品加工的优点而设计的。真空系统相对于常压而言,是处于负压状态下,如果相对于真空达到0.9mg下,其单位体积内氧气的含量远低于大气中的含氧量,在这种缺氧的状态下进行食品加工、脱水,可以减少食品加工中氧气与食品进行接触而氧化,从而避免氧化反映产生对人体危害,例如脂肪酸化,酶促褐变及氧化、碳化、酶变等有害物质等,银杏果低温脱水油炸机

厂家,从而实现做健康食品之心愿,民以食为天,食则安,民则安,为此食品安全从中央到地方都非常重视,而国民食品安全意识也越来越高,所以加工企业对食品加工工艺要求就要求更严,因此真空油炸就是研发的先进食品加工设备。真空油炸机原理就是根据在真空度为0.093Mpa中订的真空系统中,即压力为0.09Mpa的沸点大约为40度,在负压真空状态下,以油做为传热介质,食品中的水份就会急速蒸发而从物体中喷出,而热量进入食品组织内部,从而使食品细胞膨胀而实现松软多孔的组织结构,银杏果低温脱水油炸机价格,在含水食品中真空与低温是紧密相关的,在高真空状态下,可以避免高温油炸所带来的诸多弊端及食品营养损失现象。银杏果低温脱水油炸机

银杏果低温脱水油炸机-硕赫机械-银杏果低温脱水油炸机价格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)坚持"以人为本"的企业理念,拥有一支技术过硬的员工队伍,力求提供更好的产品和服务回馈社会,并欢迎广大新老客户光临惠顾,真诚合作、共创美好未来。山东硕赫机械——您可信赖的朋友,公司地址:山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号,联系人:王经理。