

思杰生产厂家菠萝脆真空油炸机 智能水果低温真空油炸设备

产品名称	思杰生产厂家菠萝脆真空油炸机 智能水果低温真空油炸设备
公司名称	山东思杰机械制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:山东思杰机械 型号: SJZK366 产地:山东诸城
公司地址	诸城市舜王街道舜和路2177号
联系电话	15153692100

产品详情

真空油炸食品优点：

具有保色作用，采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油炸锅内德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。

采用真空油炸，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到浓缩。由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。

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，溶于油脂中德气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，由此，油脂的劣化程度大大降低。

适用的食品范围:

- 1、水果类:如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类:如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类:如牛肉、鱼片，虾、章鱼、鱿鱼等。

4、干果类:青豆、蚕豆、松子等。