

黄瓜压差膨化设备 新迈工业装备 黄瓜压差膨化设备价格

产品名称	黄瓜压差膨化设备 新迈工业装备 黄瓜压差膨化设备价格
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东新迈工业装备有限公司

一、设备简介

真空油炸机是利用在减压的条件下，食品中水分气化温度降低，能在短时间内迅速脱水，实现在低温条件下对食品油炸，其中热油脂作为食品脱水供热的介质，还能起到改善食品风味的重要作用。真空油炸机油炸食品有以下优点：

1、保色作用：

真空油炸机采用真空油炸，油炸温度大降低，而且油内的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。但是对于油溶性色素，如胡萝卜的色素、叶绿素类色素在油炸时，色素易溶出，故在油炸前应对原料进行预处理，以保持色素的稳定。

2、保香作用：

采用真空油炸，原料在密封状态下被加热。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，黄瓜压差膨化设备报价，这些呈味成份进一步获得浓缩。

3、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大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。黄瓜压差膨化设备

真空油炸机，也可以叫真空脱水机，并不是“油炸”便含油量高的。正常的油炸食品含油量在40%~50%之间的，而经过真空油炸机出来的食品含油量在10%~15%之间，甚至更低的。并且我们是低温油炸，温度控制在80~120 之间，有效的避免了酰胺这种致癌物的产生，大大降低了致癌的风险。经过山东新迈工业装备有限公司生产的真空油炸机出来的果蔬脆片等产品脆而不腻。并且真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且复水性良好黄瓜压差膨化设备

采用真空油炸机，油炸温度大大降低，而且油内的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。

食品机械的初加工设备：去核、切片、去皮、清洗、分选、深加工设备有：真空低温油炸设备、烘干蔬菜脱水设备、烘干设备等。加工果品种类繁多，针对国内外罐头、蜜饯、果干等休闲品行业出深加工有丰富的经验技术。案例有：桃、杏、苹果、梨、骏枣、哈密枣、椰枣、冬枣、大果山楂、山楂、牛油果、青梅、李子、西梅、樱桃、龙眼、钙果、红枣、、梅饼、西梅、杨梅、橄榄等主流果品都有相应的技术。黄瓜压差膨化设备

黄瓜压差膨化设备-新迈工业装备-黄瓜压差膨化设备价格由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司（www.shandongxinmai.com/）在休闲食品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东新迈工业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：景经理。