

竹笋加工设备生产线

产品名称	竹笋加工设备生产线
公司名称	诸城市安邦机械有限公司
价格	100000.00/套
规格参数	品牌:安邦机械 型号:AB-10 材质:304不锈钢
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州工业园
联系电话	0536-6217799 15621667234

产品详情

竹笋加工设备生产线是由诸城市安邦机械有限公司生产制造。竹笋是中国传统佳肴，味香质脆，食用和栽培竹笋有着悠久的历史，可以追溯到三千多年前的西周，《诗经》中就有"加豆之实，笋菹鱼醢"、"其簌伊何，惟笋及蒲"等诗句。晋朝戴凯所著的《竹谱》和宋代佛教史学家赞宁法师在所著的《笋谱》中，都有各类笋的性味、补益及调治及加工保藏方法的记述。竹笋含有一种白色的含氮物质，构成了竹笋独有的清香，中医认为竹笋味甘、微寒，无毒。在药用上具有清热化痰、益气和胃、治消渴、利水道、利膈爽胃等功效。竹笋还具有低脂肪、低糖、多纤维的特点，竹笋中植物蛋白、维生素及微量元素的含量均很高，有助于增强机体的免疫功能，食用竹笋不仅能促进肠道蠕动，帮助消化，去积食，防便秘，并有预防大肠癌的功效。

竹笋加工设备生产线可以生产水煮笋、调味笋、腌渍笋等保鲜笋加工设备以及竹笋干加工设备，涵盖鲜笋和笋干加工中的清洗、分切输送、清洗、预煮、冷却、杀菌、压榨、烘干等各工序。

竹笋加工设备生产线设备介绍：

竹笋切分：采用切割设备对竹笋进行切割；

竹笋漂洗：采用毛刷式对竹笋清洗外层皮，采用气泡清洗方式清洗切割好的竹笋片；

蒸煮护色：蒸煮护色是竹笋加工中的主要环节之一，热源采用蒸汽密闭盘管加热，设备主体304不锈钢材质，蒸煮时间温度可自动控制，自动入料出料；

冷却：蒸煮后的竹笋要及时的进行冷却降温护色，采用物理常温降温法或者冰水冷却降温；

沥水：采用振动沥水机进行沥水出料；

装袋封口：采用真空包装机进行抽真空封口；

杀菌：将包装后的产品采用低温巴氏杀菌法进行杀菌处理，是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法,现在常常被广义地用于定义需要杀死各种病原菌的热处理方法。采用巴氏灭菌工艺，适用于玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的灭菌。

以上是由诸城市安邦机械有限公司整理的竹笋加工设备生产线介绍。我公司将以先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，公司务求使您获得优质的产品和服务。公司遵循“诚信、专业、创新”的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；热忱欢迎国内外客商参观指导。

诸城市安邦机械有限公司是集食品解冻，蒸煮，卤制，清洗烘干，巴氏杀菌等设备产品的设计研发、生产制造、营销服务于一体的专业运营商，已经形成了集原材料供应、产品开发、工艺设计、产成品检验、生产经营、储存运输、技术服务于一体的完善的公司运营体系。公司已通过ISO9000:2000质量管理体系认证，公司拥有先进的机加工中心、全自动焊接中心以及全套的检验设备。主要产品有：净菜加工设备，果蔬清洗设备，漂烫蒸煮冷却设备，风干沥水设备，输送设备，巴氏杀菌设备，烘干设备，油炸设备，真空包装设备，解冻设备，夹层锅，辣椒酱炒锅，烟熏机、肉食真空滚揉机等。专业承接大型肉类，蔬菜，海产品，中草药深加工项目，即食菌类，保鲜(速冻)毛豆，玉米穗，速冻龙虾，莲藕(藕带、藕片)加工成套设备，袋装蔬菜清洗切割风干除水成套设备，党参当归三七天麻玛咖清洗设备，蟹棒帝王蟹鳕蟹等海产品蒸制设备，果蔬脆深加工交钥匙工程。可提供技术支持。可广泛应用于各种肉制品、水产品，馅料制品、豆制品、乳制品、蛋制品、海产品、饮料制品、休闲食品等的加工生产，以及农副产品深加工、化工医药的生产等。公司坚持“专业专心专注，质优品优价优”的核心价值观；坚持以“创新为主，科技领先”的发展道路，不断汲取国际领先的技术和加工工艺，创新研制，推陈出新。公司以市场为导向，重视产品结构调整，不断更新和开发新产品，产品与技术水准达到国际水平，是用户理想的选择。前景辉煌，任重而道远，我们将一如既往的奉行“和谐发展 诚信共赢”的经营理念，以精工优良的产品，与全球有识之士携手同行一起改善、呵护人类的健康事业。