

浙江食品解冻机定制

生成日期：2025-10-30

目前,我国肉类加工企业已经碰到了有关肉类解冻的问题,特别是那些需要深加工为低温肉制品和高温肉制品,解冻环节中品质的把控,质量的损失、营养和成分的流失一直是肉类企业质量把控部门都关注的问题。传统解冻(水解冻、空气自然解冻、微波解冻)会逐渐被取代,而低温高湿解冻设备作为智能设备的产物,之所以会被欢迎,是因为它从各方面都做了优化,低温高湿解冻机由制冷系统、风循环系统、蒸汽加热系统、温、湿度可控系统组成,在解冻过程中能肉为肉质品内部汁液提供足够的回流时间,从而保证肉质品原有的营养。同时该设备还能感觉解冻品的需要调节解冻时间、温度和湿度,确保持解冻效果,在肉类解冻后可自动转为冷藏,避免有害菌的大量繁殖,在解冻的基础上尽可能保证肉制品的品质。奥纳尔制冷科技欢迎各位有志之士来公司参观、洽谈业务!浙江食品解冻机定制



由于微波解冻前为冷藏加工过程,避免了加工过程中的细菌大量繁殖及物料解冻流质渗出,减少肉损率。在微波解冻工艺中由于915MHZ比2450MHZ的波长更长,其穿透能力更强,更适合加工大块的食品材料,该频率更适合解冻工艺使用。微波解冻调温设备在国外食品企业的应用已十分普遍,在我国发展较快的食品企业也正在逐步使用,随着我国经济的高速发展、人民生活水平的日益提高,食品质量要求作为食品安全性的保障成为人民普遍关注的焦点。同时环境及资源的要求也不允许粗放的加工方式存在,因此传统的解冻方式已远远不能适应现代食品加工企业的发展要求。为了满足我国食品加工企业的需求,通过不断的研究探索,研制出具有国内水平的微波解冻回温设备,微波工作频率为915MHZ□功率输出为20kw-200kw以上,完全能够满足不同厂家产品质量、产量的要求。与国外微波设备相比具有投资少,操作维护方便的优点;与传统的解冻方式相比具有投资省、效率高、运营成本低、产品质量高,控制操作方便等优点。微波解冻是食品加工企业的解冻好选择,也是我国食品解冻工艺的发展方向。浙江食品解冻机定制奥纳尔制冷科技的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。



伴随着生活水平的提高，饮食消费结构逐渐发生转变，肉制品的消费比例明显上升，其中包括冷鲜肉、热鲜肉、冷冻肉。其中，冷冻肉一直被认为口感不及冷鲜肉。然而，由于采用急速冷冻，肉的颜色、口感同新鲜肉或冷却肉相差不大。随着我国人们生活水平的提高，对肉类产品的需求量越来越大，逐渐使我国成为肉类生产和消费大国，肉类加工业也已逐步成为关系到国计民生的重要产业。在肉类加工行业，时常将冷冻肉作为原料进行后续生产。低温高湿解冻机的应用，能够留住肉的新鲜口感，让冷冻肉也能“鲜”起来。智能化低温高湿解冻机

冻肉解冻库可解冻牛肉、羊肉、猪肉等肉类制品和家禽类制品。在解冻过程中，排风机自动换风，。循环风方式上下送风、水平送风，可根据客户产品设计，库内分布多个温度传感器和湿度传感器，用于在线监控库内温湿度。臭氧杀菌高压静电自动工作，以保证房间空气洁净新鲜，制冷设备自动化霜，以保证设备管道畅通。解冻结束后，可以冷藏保鲜。解冻设备特点：1、解冻设备库体采用聚氨酯保温板组成，内侧板采用S304不锈钢板，外侧根据客户要求S304不锈钢板或彩钢板均可。库门采用平移门。2、内部加湿装置循环风系统采用不锈钢制作来保证食品卫生要求。3、内部加湿循环风系统冷交换器可采用吊装和框架方式。根据客户安装现场设计制作，循环风方式上下送风、水平送风，可根据客户产品设计。4、加温水箱采用不锈钢制作，循环水泵采用不锈钢泵体，水过滤系统采用精密过滤，来保证水质高压雾化，加湿的工作。5、采用氟利昂系统、安全节能。制冷系统可根据客户要求选择品牌。奥纳尔制冷科技产品****各大、中、小城市。



随着人们生活水平的不断提高,大家对食品的要求也在不断提高。就因为这样,对于从事食品深加工的企业来说只有通过采用新技术、新工艺提高产品品质,才能顺应“节约能源、保护环境”的政策,才能满足**日益增长的生活需求。有些食品加工原材料为了便于储存运输及长期加工周转的需要,都必须对原料进行低温冷冻贮存,冷冻主要是为贮存,如果要利用原料就要解冻,食品加工工艺中的一道程序叫做解冻回温,也就是冷冻的逆转过程。在解冻过程中冻品表面温度差一直保持在0℃以下,通过冻品内的冰对产品内部的热传导使中心温度缓慢回升至与表面温度一致。即完成解冻过程。结合科学合理的布风装置,确保冻品从中心到表面解冻均匀,保持食品的新鲜状态。奥纳尔制冷科技产品各项技术指标均达到标准。浙江食品解冻机定制

奥纳尔制冷科技满足不同层次的需求。浙江食品解冻机定制

不同于冷鲜肉、热鲜肉只要稍微处理一下即可烹饪,而冷冻肉烹饪前要进行解冻处理。其实,冷冻肉解冻十分讲究,由于冷冻肉受到冻结速冻和贮藏时间等因素影响,肉质的组织结构、胶体性质、水分、色泽、嫩度、汁液等要素会发生改变,如若解冻方法不恰当,会加重汁液流失,并且猪肉质地、色泽、风味口感不理想。当前,冷冻肉解冻方法有水流解冻、空气解冻、蒸汽解冻、微波解冻、真空解冻以及低温高湿解冻。相比之下,蒸汽解冻比水流解冻、空气解冻速度快,效率高,但是冷冻肉汁液流失率高,同时蒸汽温控把握不好,肉品的营养成分损失大,色泽、风味也会发生变化。后面三种解冻方法能够减少冷冻肉汁液流失,使冷冻肉有较好的色泽和质构特性。浙江食品解冻机定制

山东奥纳尔制冷科技有限公司是一家集制冷装备技术研发、生产制造、销售、安装调试、国际贸易于一体的***,该公司成立于2011年,员工300余人,占地面积15万平方米,主营产品以冷风机、蒸发冷、单冻设备、压缩机组、保温板、冷库门为主。市场范围涵盖食品、肉类、水产品、果蔬、医药、餐饮、物流、教育、化工等行业,为食品深加工企业和冷链物流企业提供专业的一站式解决方案、产品生产和工程施工服务。公司通过多年的成长与发展,已经具备了技术成熟、质量稳定的产品制造水平,拥有专业并善于创新的管理团队,在同行业和市场中树立了良好的品牌形象。公司本着“合作、包容、改善、创新”的经营理念积极开拓国际国内市场,产品遍及美国、澳大利亚、俄罗斯、埃塞俄比亚、印尼、马来西亚、菲律宾、柬埔寨、越南、乌兹别克斯坦等数十个国家和地区。