

Equipo de descongelación de pollos por microondas

Es de naturaleza dulce y cálida y contiene proteínas, grasas, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina A, vitamina C, colesterol, calcio, fósforo, hierro y otros componentes.

El método tradicional de descongelación por agua, descongelación lenta natural, baja temperatura y alta humedad tiene muchas desventajas: velocidad lenta, alta tasa de pérdida de carne, desvanecimiento del color de la superficie y producción de aguas residuales, lo que obviamente va en contra del método actual de producción de alta eficiencia y baja contaminación.

Los clientes de Anyang tienen una gran cantidad de productos de pollo congelados de 20 kg (principalmente patas de pollo y carne de pechuga), (antes de descongelarlos con agua, 15 ? agua), que se envasan por separado en bolsas selladas, el agua tarda unas 72 horas en descongelarse, y la temperatura en el chifeng es relativamente baja, lo que dificulta la construcción de una piscina de descongelación a gran escala, que desperdicia los recursos hídricos debido a la gran carga de trabajo.

El cliente nos encontró y buscó un esquema de descongelación por microondas. El experimento se llevó a cabo con un equipo de descongelación por microondas de 25KW 915HZ. Se puso toda la caja de patas de pollo en la caja, y la corriente del campo magnético se ajustó gradualmente en 2.4A, la corriente de filamentos es de 6.2A, la transmisión es de 4HZ, el microondas se descongela durante 5min, el termómetro de aguja se utiliza para insertar en el pollo, la temperatura de visualización es - 1.7?, el color de la superficie es el mismo que el fresco, no sale líquido, la piel se corta, los colores interno y externo son los mismos. Cubre la carne descongelada con una toalla, colócala a temperatura normal y a contraluz durante 5 horas, no saldrá ningún líquido, la carne está cortada, y el color interno es fresco y tierno. El cliente quedó muy satisfecho.

De acuerdo con la demanda del cliente de 500 kg por hora, recomendamos al cliente un equipo de descongelación de 25kW. El ciclo de producción es de 20 días. Después de descongelar, el cliente sólo quiere ser capaz de separar fácilmente y luego realizar pequeños empaques, así que - 4 ? puede estar satisfecho.

En comparación con el microondas tradicional de 2450MHz, el de 915MHz tiene las características de larga longitud de onda, gran penetración y lento aumento de la temperatura, lo que es muy adecuado para la descongelación de productos congelados. Después de la descongelación, la tasa de pérdida de carne es baja, el color es bueno, la velocidad de descongelación es rápida, la operación es conveniente, no hay descarga de aguas residuales y la superficie del suelo es pequeña.

La gente tiene malentendidos sobre la carne congelada (piensan que la carne congelada sabe mal y que se pierden nutrientes). De hecho, no es necesario preocuparse por ello. Después de que la carne es cortada, puede ser congelada completamente en 6-8 horas. Usar el microondas de 915MHZ para descongelar rápidamente puede asegurar el sabor de la carne en gran medida, sin pérdida de nutrientes, y todos los indicadores son los mismos que los del pollo fresco.

Las principales características de la descongelación por microondas son las siguientes:

1. El equipo de descongelación de pollo por microondas tiene las ventajas de la velocidad de descongelación rápida y la alta eficiencia. Debido a que el microondas puede calentar directamente dentro del material, no se necesita ningún proceso de conducción. Sólo se necesitan 2 minutos para que una caja de 20 kg de carne se

eleve de - 15 ° C a - 4 ° C, lo que significa que el tiempo de descongelación cambia de "hora" a "minuto".

2. El equipo de descongelación de pollos por microondas ahorra inversiones, protección del medio ambiente y no contamina, ahorra un gran número de estantes y espacio de suelo necesario para la descongelación natural, puede descongelarse en el envase, reduce los requisitos para el entorno sanitario y evita el desperdicio de recursos hídricos durante la descongelación del agua. Sin embargo, las aguas residuales oleosas que se forman después de la descongelación del agua aumentan la carga del tratamiento de las aguas residuales y provocan la pérdida de sustancias oleosas.

3. El equipo de descongelación por microondas para pollos puede asegurar la nutrición del material sin corrupción. Debido a que la descongelación por microondas es un proceso de almacenamiento en frío, puede evitar el gran número de bacterias y la exudación del fluido de descongelación del material, y reducir la tasa de daños en la carne. En el proceso de descongelación por microondas, 915MHZ tiene una longitud de onda mayor que 2450MHZ, y su capacidad de penetración es más fuerte. Es más adecuado para el procesamiento de grandes materiales alimentarios, y la frecuencia es más adecuada para el proceso de descongelación. La descongelación por microondas de 915MHZ también es adecuada para descongelar carne de vacuno, cordero, cerdo y productos acuáticos.