

Vacuum Concentrator

450 真空濃縮機 450VC 型



効果

- ①低温濃縮の為、製品の褐変・焦げつきなどの品質劣化防止
- ②ビタミン・酵素・酵母などが熱によって壊れやすい原材料の破壊防止
- ③加熱攪拌されるなかで気泡の混入防止や酸化防止
- ④味の浸透や味・風味・香りが良くなる

用途

糖液の濃縮・ジャムの製造
たれ・ソース・スープ等の濃縮

真空濃縮機ラインのイメージ（一例）

