

# 陈皮烘干机烘箱烤房热泵除湿机

产品名称	陈皮烘干机烘箱烤房热泵除湿机
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:凌科 型号:5P 产地:广州
公司地址	广州市花都区迎宾大道清莲路1号金纳投资大厦九楼A910号
联系电话	13288617058

## 产品详情

新会陈皮历史久远，陈皮的主要成分是橙皮苷和挥发油，如果对其高温烘干，对其含量是有影响的。机器烘干时间过长或温度过高，会导致陈皮挥发油、橙皮甙、维生素等营养成分过多流失，过于干燥陈皮会呈暗褐色或黑色，影响其外观，也不易于保存。烘干时间过短或温度过低，则陈皮过于柔软，保存过程中容易发霉，甚至变质，影响其药用价值和食用价值。所以传统的陈皮晒干有独特的香味，但是传统晒干始终有一定的弊端，如：霉梅雨天气、占地面积大、卫生条件差等，我公司研发出的陈皮烘干机保证一定的烘干温度与湿度，突破了高温的程序，使陈皮自身的香味保留住，解决了高温会破坏陈皮独特香味的难题。

陈皮，中药名为：芸香科植物橘及其栽培变种的干燥成熟果皮。药材分为“陈皮”和“广陈皮”。采摘成熟果实，剥取果皮，晒干或低温干燥。

陈皮能促进消化、化痰止咳等功效，还可以辅助治疗冻疮，对降血脂也有一定的功效。

陈皮烘干工艺及参数：

- 1、挑选有光泽、优质、新鲜饱满的新会陈皮。
- 2、采摘回来的新会陈皮用锋利小刀从鲜果底部纵向分割两刀呈不分离3等份后，剥落果肉留皮，应当注意的是在开皮过程中不能破坏果肉，否则果汁留入陈皮烘干后会变黑。

### 3、烘干

高温烘干阶段：设置烘干温度为60度不排湿，烘干长为1小时，使果皮烘干至发软，此时烘干房内的湿度在85 ~ 90%左右

恒温烘干阶段：将烘干机工作温度设定为45 ，烘干房内湿度为60 ~ 70%，烘干时间为14小时，烘干过程中要注意使陈皮受热均匀，才能保证品质一致

低温冷却阶段：烘干房内温度设定为30 ，湿度为15 ~ 20%，时间为1小时左右，待陈皮温度达到近30 时，取出即可