

油茶籽热泵烘干机除湿机烘箱烘干房

产品名称	油茶籽热泵烘干机除湿机烘箱烘干房
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:凌邦 型号:15p 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

茶籽就是油茶籽，有的地方叫木子。这种圆圆的，表皮坚硬的果子，长在四季长青的油茶树上，一串串，一颗挨着一颗，远远望去，像无数颗涂了胭脂的玛瑙。

油茶籽，即油茶的种子，每年10月中旬至11月上旬成熟。其种仁含油脂40%~50%（依油茶物种、品种和产地而不同），是抽取茶油的原料。除油脂外，油茶籽还含有丰富的淀粉、纤维素、木质素、茶皂素等可利用成分。

茶果采回后，堆放5-6天，以促进茶果后熟和果壳开裂。然后把茶果摊到土晒场上经常翻动，风晒脱粒，除净杂物。再将茶籽晒干或烘干。

根据油茶籽的特性，其茶籽外部包裹着一层组织密实且呈分离状态的茶籽壳，对于茶籽仁的热量传递和水分蒸发过程阻碍较大，且油茶籽水分大部分集中于茶籽仁中，传统的干燥方式周期长，效率低，不环保。使用空气能烘干机大大减少了油茶籽的干燥时间，每批次油茶籽烘干时间大约20小时完成，分为5个关键步骤进行：

1、一阶段，温度设置为55℃，烘干时间2小时，烘干模式“升温”只升温不除湿，让其受热均匀，达到平均一致温度，水份开始蒸腾进空气里随着油茶籽温度的提高，其表面的蒸汽分压也不断提高，水分汽化速度也迅速提高。

2、第二阶段，温度设置为60℃，烘干时间6小时，烘干模式“升温+排湿”，湿度设置为50%，让油茶籽表面水分向周围介质扩散的速度，水分含量直线下降。

3、第三阶段，温度设置为60℃，烘干时间4小时，烘干模式升温+排湿”，湿度设置为40%，让油茶籽表面的水蒸气压处于与此时油茶籽温度相对应的除湿状态。

4、第四阶段，温度设置为60℃，烘干时间4小时，烘干模式升温+排湿”，湿度设置为30%,烘干时间4小时。

5、第五阶段，温度设置为60℃，烘干时间4小时，烘干模式升温+排湿”，湿度设置为20%,烘干时间4小时。空气湿度在20%，山茶籽的湿度也就在10-12%左右。