

豆豉烘干机空气能热泵烘干除湿一体机干燥设备

产品名称	豆豉烘干机空气能热泵烘干除湿一体机干燥设备
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	32000.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:7P 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

豆豉是中国传统物色发酵豆制品调味料。豆豉以黑豆或黄豆为主要原料，利用毛霉、曲霉或者细菌蛋白酶的作用，分解大豆蛋白质，达到一定程度时，加盐、加酒、干燥等方法，抑制酶的活力，延缓发酵过程而制成。豆豉的种类较多，按加工原料分为黑豆豉和黄豆豉，按口味可分为咸豆豉、淡豆豉、干豆豉和水豆豉。

据记载，豆豉的生产，开始是由江西泰和县流传开来的，后经不断发展和搞高传到海外。日本人曾经称豆豉为“纳豉”，后来专指日本发明的糖纳豆。东南亚各国也普遍食用豆豉，欧美则不太流行。

豆豉富含蛋白质、各种氨基酸、乳酸、磷、镁、钙及多种维生素，色香味美，具有一定的保健作用，我国南北部都有加工食用。但若不注意加工艺，会致使品质下降，甚至霉变，造成经济损失。传统上使用太阳光晒制，但是生产效率低下，并且在晒制过程中极容易有污染，本文介绍使用一种基于空气能热泵技术的全自动豆豉烘干机流水线，大大加快了豆豉的生产流程。

豆豉加工工艺及步骤如下：

原材料的选择及清洗：

制作豆豉的原材料应选择成熟且颗粒均匀饱满、皮薄肉厚、无虫、无霉且新鲜的黄豆或黑豆为宜。用清水反复冲洗大豆去除其中惨杂的杂质。

大豆的浸泡:

浸泡大豆的目的是让其充分的吸足水分，以便在蒸煮的时候迅速的达到适度变性，合淀粉质易于糊化，溶解出霉菌所需要的营养成分。大豆浸泡时温度应控制在40度左右，浸泡150分钟，使大豆充分吸收水分，当大豆体积膨胀到130%为宜。

大豆的蒸煮：

蒸煮大豆是为了破坏大豆内部分子结构，使蛋白质适度变性，易于水解。

制曲：

把蒸煮好的大豆捞出锅，冷却到35度左右，接种沪酿，搅拌均匀，室内温度保持在28度左右，16个小时后每隔6个小时观察一次。22小时后翻曲一次，翻曲的目的是疏松曲料、增加空隙防止温度过高引起烧曲及二次污染。28小时后进行二次翻曲。

分步发酵：

首先清洗豆豉表面的孢子和菌丝，如不及时清理会让豆豉带苦涩味并且造成色泽暗淡，加青矾使豆豉变成黑色且增加光亮；再向成曲中加入18%的食用盐、0.02%的青矾和适量的水，以刚好齐平曲平面为宜，浸焖12个小时。将处理好的豆曲装入罐中至八、九成满即可。装罐时层层压实，室内保持恒温在28--32度保温发酵。发酵时间应在15天左右。

广州凌科空气能热泵豆豉烘干工艺：

豆豉发酵完成后从罐子中取出来，使用凌科空气能热泵烘干机进行烘干处理即可。

广州凌科空气能热泵烘干机主要构件

- 1、翘片式蒸发器（吸收外界的热量）；
- 2、压缩机（提升热量的压力和温度）；
- 3、翘片式冷凝器（向烘干物料输送热量）；
- 4、电子膨胀阀；
- 5、智能控制器；
- 6、高效热回收器。

广州凌科空气能热泵豆豉烘干机优势：

通过压缩空气进行升温，烘干房内可调温度为：8 -80 ，可调湿度：5%-95%。当烘干房内达到一定温度或物料烘好后，机器会自动停机，即安全又节能，1度电当4度电使用。