

猪皮烘干机空气能热泵烘干除湿机烘干房干燥设备

产品名称	猪皮烘干机空气能热泵烘干除湿机烘干房干燥设备
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	40000.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:12P 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

猪皮是一种蛋白质含量很高的肉制品原料。以猪皮加工成的皮花肉、皮冻、火腿等肉制品，不但韧性好，色、香、味、口感俱佳，而且对人的皮肤、盘腱、骨骼、毛发都有重要的生理保健作用。猪皮里蛋质含量是猪肉的2.5倍，碳水化合物的含量比猪肉高4倍，而脂肪含里却只有猪肉的一半。

开始人们干燥猪皮的方法是靠天气，利用太阳晒干，整个过程需要4--5天，还需要人工现场看管，还避免不了灰尘和蚊虫的污染，不但没有产量、耗损劳动力还不干净卫生；后来为了提高产量和效益人们改进成用柴火和煤碳干燥的土方法对猪皮进行烘干，虽然产量提高了，但因为工人经验不足对温度和湿度的撑控不到位，出现了烤焦的情况，影响品相不好，产生了很多浪费。为了规避以上诸多问题，我们公司生产的空气能热泵烘干机，即提高产量、质量的同时还节省了人力成本，广州凌科空气能热泵烘干机，操作简单，整个烘干过程无需人员看守大大的降低了人工成本，而且节能环保，1度电当4度电使用。

猪皮加工工艺及步骤如下

首先要选材可选用褪毛后的、无疫情、无疤痕的猪皮。先将剥下的猪皮放入温水中浸泡30分钟，然后用竹刷或塑料刷刷洗，用刀刮除表皮上的污物，修净污物，增净杂毛并采取边根拔除的方法，尽量不用利刀刮毛的便利方法，避免将毛根留在肉皮内而影响成品品质，将残留的肉皮表面的脂肪用刀修理干净，要求不得残留一丝脂肪，然后将清洗干净、已去除脂肪的猪皮进行分切整形（部分地区的传统工艺需要蒸煮后在分切），分切块形大小在5--10平方厘米之间，不得超过10平方厘米，否则油爆涨发后包装困难，将切好的猪皮块用钩子挂在推车上并推入烘干房，烘干就可以开始了。

广州凌科空气能热泵猪皮烘干工艺如下：

按照7P凌科空气能热泵猪皮烘干机，可以放入8台推车，每台推车大概可以挂200斤蒸煮过的猪皮，共计大概可以烘1600斤，烘干温度设定在45--60度，烘干程序分为三个阶段完成。

(1) 一阶段，烘干温度设置为45度，烘干时间5小时，连续排湿。

(2) 二阶段，烘干温度设置为55度，烘干时间5小时，连续排湿。

(3) 三阶段，烘干温度设置为60度，烘干时间8小时，连续排湿，烘干即可完成。

烘干后的猪皮颜色呈棕黄色或棕褐色卷缩的亮块，直至用手指压不出印痕为止。

广州凌科热泵烘干机工艺参数通过调整，也可以用于新会陈皮、油茶籽、牡丹籽、宠物饲料、鱼粉、豆粕、豆豉、天麻、人参、枸杞子、五味子、牡丹花、茉莉花、菊花、桂花、莲子，地黄，人参，熟地，牛蒡，葛根片，八角，苦参、茯苓、黄芪、白芷、厚朴、杜仲、沙参、牛蒡茶、姜片、槟榔，黄花菜，金银花等中药材的烘干处理。