

# 衡阳羊肚菌烘干机 2021新款上线 羊肚菌烘干机烘干工艺

产品名称	衡阳羊肚菌烘干机 2021新款上线 羊肚菌烘干机烘干工艺
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207
联系电话	18617321718

## 产品详情

羊肚菌烘干机，一款专门用来烘干羊肚菌的烘干房设备。羊肚菌是一种营养颇为丰富的食用菌类，羊肚菌烘干机价格，市场售价很高，现在很多地方已经形成了规模性的种植。采收后的羊肚菌需要及时的烘干，才能便于保存和运输。羊肚菌烘干机服务热线。

热泵羊肚菌烘干机，对于各种含水量大的物料脱水工作可谓是“信手拈来”，轻松达到不错的烘干效果，它有着不错的烘干水平，有着广泛的应用领域，其核心在于设备的品质，除了热源的重要性，烘干房的选材也影响着羊肚菌能否受热均匀以及设备保温，耐高温材质经得起生产的考验，不同材质烘干房价格略有不同，与羊肚菌接触的地方采用了耐热性能好的不锈钢材作为原材料制作而成的，烘干保温效果好，价格高。羊肚菌烘干机咨询了解，王经理。

羊肚菌烘干工艺要求，采收天气、采摘批次不同，都略有差异。受天气的影响，下雨天或者天晴，羊肚菌采摘的批次，比如茬菇、第2茬菇、第3茬菇，空气能热泵羊肚菌烘干机，羊肚菌的肉质跟含水量都是不一样的。羊肚菌烘干机服务热线。

以茬菇的烘干为例，采用空气能羊肚菌烘干机进行干燥：

### 1) 烘干初期：

无需冷藏保鲜的羊肚菌按不同长度进行剪柄后，排放于烘筛上，将烘筛推入烘干机烘箱内，紧闭箱门开始启动热泵型羊肚菌烘干机起烘。起烘温度不能低于35℃，一般是35℃起烘，湿度控制在70%以内，时间3小时左右，用低温来给羊肚菌定性定色，以保证其形状饱满，不塌陷。

### 2) 升温排湿

温度上升在40℃ ~ 45℃ 的范围内，湿度降到55%，烘2小时左右，这时羊肚菌有收缩，水分明显减少。

### 3) 强化烘干排湿

温度上升到50 左右，温度设定在35%，继续烘2小时左右，继续强化羊肚菌的烘干排湿。这时，羊肚菌表面基本干透，但菇体尤其在菌柄与菌帽结合处仍是软的，还没有干透。

### 4) 后高温干燥

温度上升至53--55 ，温度降到15%，进行高温干燥，实现羊肚菌的干燥。

需要强调的是，在羊肚菌的干燥过程中，不宜升温过快，每阶段约5 较为适宜，烘出的羊肚菌含水量约12%，外形饱满，菌柄米白，菌帽棕色或黑色，气味芬芳。另外95%以上的菌类菇类，如牛肝菌、竹荪、松茸、灵芝、猴头菇、黑白木耳、姬菇、杏鲍菇、茶树菇、红菇、花菇、金针菇、鸡腿菇、滑子菇、香菇等都可使用热泵型羊肚菌烘干机干燥，以达到节能、环保、智能化操作干燥干菇的目的。

### 5) 回软

羊肚菌烘干完成后，不要急于马上装袋，可在空气中静置10-20分钟，使其表面稍微回软，否则干硬的羊肚菌在装袋过程中发生脆断而被损坏。羊肚菌烘干机工艺流程。

羊肚菌对温度和湿度要求非常高。羊肚菌含水量非常高，采摘新鲜的羊肚菌，用手一捏，水分一滴一滴往下面掉。这种菌类水分非常高，出水比较容易，在烘干过程中要特别注重温度与湿度的控制，控制不好导致物料烘干的失败，风险是比较大的，属于高风险的干燥物料。羊肚菌烘干机服务热线。

羊肚菌不适宜高温干燥，羊肚菌烘干机烘干工艺，在高温条件下，其外表会结膜变黑，影响内部水分向外部渗透蒸发，因而不能得到干燥均匀的产品。在烘制时亦不宜升温太快，骤然升温会引起羊肚菌体急剧收缩，造成羊肚菌盖向外倒卷并变黑，衡阳羊肚菌烘干机，严重影响羊肚菌干品质。用热泵烘干机干燥羊肚菌，产品干燥均匀，卖相品质好，芳香气味纯正。随着食用菌产品加工向深加工方向发展，干燥工艺将对机器设备提出越来越高的要求。热泵装置在食用菌产品干燥中已经表现出的优点，随着这些优点被更多的人所认识，热泵烘干机一定会被更普遍地应用到食用菌加工中去。羊肚菌烘干机咨询了解，王经理。

衡阳羊肚菌烘干机-2021新款上线-羊肚菌烘干机烘干工艺由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。赛百诺烘干——您可信赖的朋友，公司地址：广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207，联系人：王泽森。