

虾皮干燥箱 河南迈特思机械 虾皮干燥箱价格

产品名称	虾皮干燥箱 河南迈特思机械 虾皮干燥箱价格
公司名称	河南迈特思机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市孝义街道河洛路龙尾工业园区8号
联系电话	18538277066 18538277066

产品详情

腊肉烘干有多种方式，传统的烘干方式是自然晒干，虾皮干燥箱，另外还有燃煤烘干以及热泵烘干这三种干燥方式，下面就给大家分享和比较下就知道大家有为什么都喜欢选择热泵烘干腊肉的烘干方式啦！

自然晒干：选择冬季的北风天，把灌制好的腊肉挂在户外的阳光下晒干，以这种简单的方式利用太阳能进行干燥，日晒法干制的腊肉，由于受阳光直接照射，有助于生物酶转化作用，因而腊肉具有特殊的风味，产品的色、香、味较好。但是日晒受天气的影响很大，如受阴雨天或有南风返潮的天气，腊肉在干燥过程中易霉烂变质，要进行商品性的生产是受到限制的。

燃煤烘干：就是把灌制好的腊肉经阳光下滴水吊晒后置于烘房中，烘房里设有燃煤管式热风炉，用于加热空气，用鼓风机将热空气送入干燥房，虾皮干燥箱多少钱一台，并以对流换热方式使腊肠脱水干燥。用这种方法干燥腊肉，存在着产品受煤灰、烟灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大，腊肉需经过多次“转竹”和“升柜”，劳动强度大，干燥过程的温、湿度难以控制，腊肉质量不稳定等弊病。

每种干燥装置都有其特定的适用范围，而每种物料都可找到若干种能满足基本要求的干燥装置，但适合的只能有一种。如选型不当，虾皮干燥箱哪有卖，用户除了要承担不必要的

一次性高昂采购成本外，还要在整个使用期内付出沉重的代价，虾皮干燥箱价格，诸如效率低、耗能高、运行成本高、产品质量差、甚至装置根本不能正常运行等等。我公司的箱式烘干房主要用于：电镀件、纸品、五金产品、线路PCB板、工业品、化工产品、烤烟、果蔬、果脯、肉制品、肠衣、海产品、烟叶、皮革、香菇、枸杞、干果、红枣、竹笋、金银花、核桃、杏子、腐竹、沙姜、布料、衣物、肥料、中药材、蚊香、污泥、石膏、煤泥、污泥等的烘干。

美味的柿饼是我们大家都喜爱吃的食物，好吃的柿饼是怎么干燥的呢？

传统的柿饼烘干工艺复杂同时干制周期长，微生物污染严重，今天要给大家分享的是热泵烘干柿饼！

柿子内含有大量的水分、单宁及原果胶等物质，鲜柿脆硬多汁而有涩味，欲制成柔软甘甜的柿饼，必须完成4个变化！

即：(1) 单宁由可溶性变为不可溶性，使柿饼无涩味；

(2) 原果胶变为果胶，使柿饼柔软；

(3) 水分蒸发，使内含物浓缩；

(4) 果内部糖分外渗透，凝结成柿霜。人工烘烤柿饼比自然日晒法干净卫生，不受天气变化的影响。

虾皮干燥箱-河南迈特思机械-虾皮干燥箱价格由河南迈特思机械设备有限公司提供。河南迈特思机械设备有限公司在行业设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，迈特思机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。