

# 果蔬烘干房电加热烘干房四川烘干房新川优创

产品名称	果蔬烘干房电加热烘干房四川烘干房新川优创
公司名称	四川新川优创节能科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:新川优创 型号:按需定制 产地:四川
公司地址	青白江区同旺路319号
联系电话	18828020908

## 产品详情

农副产品的烘干要点：

- 1、水份要求：农副产品的含水量通常都很大，烘干前期需要大量排湿，大多数的物品烘干后水份需保持在12%以下，才能较长时间保存；
- 2、成份保持：烘干过程需要确保碳水化合物不流失；维生素A易氧化，维生素C受热易被破坏，也容易氧化；芳香类物质易挥发，容易流失，而芳香类物质在很大程度上决定物料的风味。
- 3、物料色泽：在脱水烘干中保持物料的天然色泽非常重要，如处理不当，容易出现黄色，褐色或者黑色等不良颜色变化。
- 4、温度控制：农副产品的烘干温度一般控制在75度以下，相对湿度25-75%，才能确保物料在烘干过程中成分不变化，组织不损坏。