

# 空气能烘干之话梅烘干工艺

产品名称	空气能烘干之话梅烘干工艺
公司名称	广东欧亚制冷设备制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市萝岗区永和街田园路84号新庄工业园K座
联系电话	13798196842

## 产品详情

### 空气能烘干之话梅烘干工艺

话梅是芒种后采摘的黄熟梅子（俗称黄梅）经过加工腌制而成。话梅是一种南方的特产，因为肉厚干脆、甜酸适度受到了人们的喜爱，是人们生活中常见的小零食。

话梅含有丰富的纤维质，钾钙等的含量也是很高的，对身体有极大的好处。梅子益人，在医药方面有广泛的用途。黄梅有这样的作用：头痛时把梅干肉敷在肚脐眼上；还把青梅汁煮熟后装入瓶中，一旦肚痛，用筷子蘸点尝尝，就会止痛。

五月青梅时节来临，青梅上市时间很短，也就两个星期左右，大量的青梅上市，青梅含有丰富的有机酸和纤维素，性温，味酸涩，有生津、止渴、敛肺、涩肠、安蛔虫等作用，还有健胃消食功效，促进人体新陈代谢，美容养颜功效，和促进新陈代谢的功效，防止黑色素堆积等功效。

### 话梅烘干工艺步骤：

（1）果胚脱盐：把干燥的梅胚或李胚按照三浸三换水的方法（4小时换水一次，第二次6小时换水一次，第三次3小时换水一次），使盐胚脱盐，残留量在百分之一至二上下，果胚近核部略感咸味为宜。沥干水分，用烘干机或日晒干燥到半干状态。用手指轻压胚肉尚觉稍软为度，不可烘或晒到干硬状态。

（2）料液制备：每100公斤半干果胚的浸液用量如下：甘草2.5 - 3公斤；精盐3 - 5公斤；甜蜜素2 - 3公斤；柠檬酸1 - 2公斤；山梨酸钾100克；肉桂、丁香、茴香粉等各50克。先把甘草洗净后用30公斤水煮沸并浓缩到20公斤，过滤取甘草汁，然后加入盐、柠檬酸、甜蜜素等各种配料制成甘草浸渍液。

（3）浸胚：把甘草香料浸液加热到80 - 90℃，趁热加入半干果胚，缓慢翻动，使之吸收浸渍液。让半干果胚吸收均匀，不断翻动到果胚吸完甘草料液为止。

(4) 烘干：把吸完甘草液的果胚移入烘盘摊开，前期以20-30 烘，后期以50 烘，烘到含水量不超过百分之十八为止，烘干总时间为20个小时左右。

(5) 成品包装：这一制品是干性食品，具有适宜咸度，甘、酸、甜、香四味适宜，有生津止渴功效。为符合卫生要求，应废止传统日晒成品的落后方法。为遵守食品卫生法，应制止在成品中加入大量糖精。目前发现此制品合格率不高。

## 售货服务

1、**免费安装**——公司派的的安装技术人员到实地，严格根据行业标准安装。

2、**免费调试**——根据用户的需要，将整体系统机器调至良好状态。

3、**免费培训**——详解机器的操作方法、使用技术和定期维护方法，并负责培训机器使用技术人员。

4、**定期**——服务技术人员定期，以保证设备使用后果。

5、**长期维护**——创建客户档案，给予机器长期维护服务。

6、**快速响应**——在收到用户的服务信息或反馈问题时，在短时间内迅速作出让客户满意的回应和解决。

## 空气能烘干之话梅烘干工艺

话梅属于毛细管多孔胶体物质，对于烘干温度敏感，高温烘干将使外层被烤焦、硬化、并产生鼓泡气囊，影响外观品质。不仅如此，作为干制果品对色、香、味都有一些特殊的要求，果中所含的较多水分和糖、纤维素、果胶、单宁等，对于烘干参数十分敏感，影响话梅质量的主要因素包括：

1、化学变化，如褐变、脂类氧化和褪色；

2、物理变化，如复水性、开裂、表面硬化、组织和味道损失；

3、应用变化，如纤维素和蛋白质的损失、微生物生长等。

青梅果脯烘干是利用逆卡诺原理，气体氟利昂被压缩机加压，成为高温高压气体（温度高达100 ），进入室内侧的换热器（冷凝器），冷媒冷凝液化释放出高温热量加热烘干房内空气。烘干房内的物料通过热风的形式使物料中的水分汽化蒸发，蒸发出来的水蒸汽由排湿系统排走而达到烘干物料的目的。冷凝

放热后的冷媒经过节流阀变为低温低压的液体，由于压力骤然降低，液态的冷媒进入蒸发器会源源不断吸收周边空气的低位热能迅速蒸发变成气态，吸收了一定能量的冷媒回流到压缩机，进入下一个循环

我公司主要经营热泵烘干机，空气能烘干除湿一体机，热泵低温冷风干燥机，空气能风冷模块机组，工业冷水机组