

烘干工艺之肉苁蓉烘干

产品名称	烘干工艺之肉苁蓉烘干
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

肉苁蓉别名寸芸、苁蓉、查干告亚（蒙语），属濒危种。是一种寄生在沙漠树木梭梭根部的寄生植物，从梭梭寄主中吸取养分及水分。高大草本，高40-160厘米，大部分地下生。花期5-6月，果期6-8月。在内蒙古（阿左旗）、甘肃（昌马）及新疆有分布。

肉苁蓉加工工艺步骤：

1、原料处理

选择长度40~80cm、外观平直、肉质肥厚、鳞细，颜色呈灰褐色至黑褐色的肉苁蓉进行加工，剔除霉变、有虫眼的肉苁蓉和杂质。这样选择出来的肉苁蓉品相漂亮，价值高。挑出来的次品可以进行切片加工或者加工成肉苁蓉茶。

2、软化杀酶

新鲜肉苁蓉的质地比较脆，容易折断，且含有大量的水分和糖分，长时间和空气接触容易被氧化，从而导致发霉、变质，需要先对它们进行软化杀酶处理；将清洗过的肉苁蓉推入空气能烘干房内，将肉苁蓉热泵烘干机的温度调整到70 持续烘干八个小时，当肉苁蓉由原来的白色变成

了褐色、而且略显弯曲而不会被折断，就说明已经软化好了。

3、清洗

清洗肉苁蓉要用专用的洗料机来完成。一次放入10公斤的肉苁蓉，打开开关注入清水清洗3~15分钟。将清洗干净的肉苁蓉原料放在不锈钢托盘里，分别码放到不锈钢架子上。

4、烘干

将装满肉苁蓉的不锈钢推车推进空气能烘干房内，启动电源，将温度设定为50℃，持续烘干10小时。经过长时间烘干，肉苁蓉的含水量仅剩10%，可以大大延长原药的保存时间。取出烘干后的肉苁蓉，即为肉苁蓉原药。

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