

热泵烘干机之梅菜干烘干工艺

产品名称	热泵烘干机之梅菜干烘干工艺
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

梅菜，主要产地是在梅州地区、惠州地区，相传为梅仙姑送的菜种，故叫梅菜，是广东(梅州、惠州)的特色传统名菜，属于腌制食品。梅菜是用鲜梅菜为原料经腌制后再脱盐等工艺制成的产品。梅菜历史悠久，闻名中外，是岭南三大名菜之一，为岭南传统特产。历史上作为宫廷食品而被称为"惠州贡菜"，有古诗描述称:"苕萝西子十里绿，惠州梅菜一枝花"，而惠州被国务院授予"中国梅菜之乡"的称号。

梅菜加工工艺步骤：

梅菜的生产季节是冬季，一般在收晚稻前播种培育，菜苗大约一个月，收完晚稻即栽种。人们大都选择在水利条件好，能自动灌溉的稻田种梅菜，从种植开始，头一星期每天要浇水，第二星期开始，可两天浇一次，相隔一段要施肥，梅菜生长期约80天，待菜芯长至10至15公分便可收获。收获时先将地里的菜砍倒仰晒，然后用刀将整棵菜开成菜芯突出、一片一片连成一体形状。再晒一段时间，接着把菜放进水泥池内，放一层菜加一层盐，用脚踩实，并用大石块压住，3天后便可取出晒到草地或晒谷坪，每天早上晒，晚上收，中途还要加点盐，晒至七成干，呈金黄色就可以食用了。

梅干菜在腌制过程中，经过短时间发酵，使雪里蕻或芥菜中所含的芥子甙水解成具有香味的芥子油，因而形成一种特有的鲜香气味。质量好的梅干菜含水量18%左右，色黄亮，粗壮柔软，大小均匀，菜形完整，无杂质及碎屑。现在很多地区配合梅菜烘干机来提高生产效率。

现在用的比较多的梅菜烘干机，是一种基于空气能技术的环保节能烘干设备。这种设备可以大大的提升生产效率，减少梅菜的生产周期。使用空气能技术。这种烘干机的特点是品质高、卫生环保、运行成本低。

梅菜烘干机三个烘干阶段分析

1、加热阶段：梅菜干燥的初始阶段是加热，温度宜以40-50 为宜。

2、恒速干燥阶段：当梅菜温度升高到空气能的湿球温度，从空气能中吸收的热量全部用来蒸发水分时，这时干燥速度保持恒定，在恒速干燥阶段大部分梅菜蒸发水分为游离水。梅菜中水分的蒸发速度快慢，不完全取决于干燥空气的温度，而是取决于空气的湿度。相对湿度越低，水分迁移蒸发就越快。

芥菜、青菜等蔬菜中的水分以通常以游离水、胶体结合水、化合水三种不同的状态存在，大部分游离水和胶体结合水在干燥过程中除去，芥菜中水分的蒸发速度快慢，不完全取决于干燥空气的温度，而是取决于空气的湿度。相对湿度越低，水分迁移蒸发就越快。

3、梅菜减速干燥阶段：当梅菜水分蒸发率达50-60%左右时，游离水很大程度的减少，开始蒸发一部分胶体结合水，而这时梅菜内部水分扩散速度减慢，比其表面的水分汽化速度还慢，这个阶段称之为减速干燥阶段。

这一阶段，热泵梅菜烘干机运作中的空气能所提供的热量一部分用于梅菜干水分进一步蒸发，另一部分则仍对半干的梅菜进行加热处理，使其温度逐渐升高，水分含量达到一个平衡含水率，当梅菜干含水率为15%左右，停止水分蒸发，干燥完成。根据初始含水率的不同，整个干燥过程8-15小时完成。

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