

# 空气能烘干机之腊肉烘干工艺

产品名称	空气能烘干机之腊肉烘干工艺
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

腊肉是中国腌肉的一种，主要流行于四川、湖南和广东一带，但在南方其他地区也有制作，由于通常是在农历的腊月进行腌制，所以称作“腊肉”。

烘干机设备烘好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥不腻口，瘦不塞牙，不仅风味独特，而且具有开胃、祛寒、消食等功能。

目前市场上常见的腊肉烘干方式主要分为几类，一种是电热式腊肉烘干设备，升温快，温度高，投资适中，但是能耗高，对于像腊肉腊肠等需要长时间干燥的腊味制品来说，烘干成本不划算。另外一种烧煤烧柴式的热风炉烘烤，温度高，热供大，但因为使用开放式结构，热损大，同时烘干过程中对于腊肉的二次污染非常严重，许多地方的食监部门已经严令不得使用土炉烘制腊肉，近几年来，国家也对于燃煤燃柴等污染性比较大的烘干设备进行查封取缔。还有一种就是空气能腊肉烘干机，是一款新型节能环保的烘干设备，不仅烘干环保卫生，没有污染排放物，符合食品干燥要求，而且能够自动化控制温度湿度，无需专人看守，运行效率高能耗低，目前在市场上已经广泛在应用了。

### 案例背景

- 1、客户有腊肉、酱肉生产厂，有大量肉制品需要烘干，一批次烘干量达2000斤左右。
- 2、之前传统晾晒时间需要长达1月，已无法满足企业发展的需求，希望烘干时间控制在一周左右，并且保证烘干后的腊肉与形状，急需选择干燥机设备来烘干。

### 解决方案

- 1、客户采购我司10匹腊肉烘干机及配套的风机推车烘盘，一批次可满足2000斤烘烤。

2、全套镀锌推车，烘干的肉制品，成品色泽还原度高，干度均匀，形状饱满。

## 烘干工艺

关于腊肉的烘干工艺，不同的地方，腊肉的做法不相同，干燥工艺也不相同，做出来的腊肉口感，颜色，风味也各有特色。举个例子来说，某个腊肉加工厂的客户，他加工生产的腊肉，一般烘烤的时候温度是控制45-55 之间，温度太高，容易出太多油，失重很严重，这样做出来的腊肉成本很高，造成利润损失。同时，低温可以减少腊肉脂肪氧化的程度，从而延长腊肉的存储期。适用工艺的情况，要结合自身肉料来讨论，没有放之四海而皆准的标准。大家根据传统的工艺来微调，配合新型的烘干设备，找到适合自己的基于腊肉烘干机的工艺。

1、在物料装进空气能烘干房后两小时内温度快速升到65 ，历时5--6个小时，不用怕湿，目的是使腊肉在2小时内达到内外温度一致，升温的过程也是调味料和肉一个发酵的过程。

可以控制肉不变色，不变味，预热时间后，调节温度至45 -50 ，温度在50 -55 范围内，这一阶段表面水分已被蒸发，色泽从进料的灰白色转为浅红色，此阶段为转色期。

2、历时15- 18个小时，通过发色期和收缩定型期，发色期：温度控制在52 -54 ，时间为4-6小时，湿度控制45%。腊肉逐渐从浅红色转为鲜红色。

3、在这个期间腊肉内部的水分含量继续减少，腊肉明显收缩，外表出现凹凸不平的现象，5-6小时后，在采用半小时冷风冷却方式，以缓解表面水分蒸发和内部水分迁移的矛盾，即完成。

### 空气能腊肉烘干机系统的优点：

控制系统微电脑PLC全自动控制，温度可控，24小时全自动运行，对温度和湿度精确控制，操作界面简单。

2.加热系统设备换热器系统采用内螺纹钢管换热系统，增大了换热面积，从而快速提升烘干房温度，节能、高效、安全。

3.压缩系统采用高效涡旋式压缩机，具有高效能、低噪音、性能稳定且性能强劲的特点。

4.循环系统采用耐高温高湿的轴流风机及循环风机，风量循环均匀，在高温高湿下运行稳定，安全可靠。

## 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。