

海产品微波烘干设备厂家制造 海产品微波烘干设备 鸿科微波设备

产品名称	海产品微波烘干设备厂家制造 海产品微波烘干设备 鸿科微波设备
公司名称	泰安鸿科环保设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省泰安市徂汶景区滨河片区赵庄
联系电话	17806176588 17806176588

产品详情

微波烘干设备注意事项

- 1、大小齿轮和联轴器的安全罩，及烘干机周围的防护围栏等由用户现场自备安装。
- 2、机器转动时严禁触摸。
- 3、停机检修时需要切断电源，同时悬挂“正在维修，禁止开机”警示牌，确保人身安全。
- 4、电机装接地线，如发现设备带电，应立即停止作业，及时检修。
- 5、定期检查设备，注意齿轮、轴承、皮带等零部件的磨损情况，及时修理或更换，保证设备的正常运转。

微波烘干设备是一款烘干机，海产品微波烘干设备厂家制造，不同于传统烘干方式，其是整体加热，由于外部热量容易散发，海产品微波烘干设备，所以其热传导方向与水分扩散方向相同。

微波干燥设备是属于微波干燥设备我们知道在食品工业中，对于粉状物品的消菌，一直是众厂家感到棘手的问题。特别是一些粉状营养物品、热敏性物品的杀菌更是一大难题。温度过低杀菌无效果，温度过高会导致产品中营养成分损失，品位降低。另外，目前常规消菌方法设备庞大，操作维修不便，运行费用高，处理时间长，且不易实现自动化生产控制。

微波烘干设备对维生素类的影响

在食品加工中，水果蔬菜类产品中的维生素是要受保护成分。有研究发现，微波对维生素的破坏比常规加工要小的很多。因此，微波加工工艺对水果蔬菜很合适，从维生素营养价值方面来衡量，微波加热是高质量的。

(1)维生素C

其损失的主要原因是很容易被氧化。加热是维生素C含量减少的主要原因，温度越高，作用时间越长，维生素C损失越多。在加工过程中，高温加热时间越短，对保存维生素C越有利，微波加工比传统方法加工的蔬菜中保存的维生素C多，其原因主要是微波加热速度快，作用时间段。

(2)维生素E

在微波辐射的作用下，植物油中的不饱和油脂酸、维生素E等不稳定成分会发生一定程度的变化，因而影响到植物油的品质。在不同的微波辐射时间下，植物油中维生素E的含量发生了显著变化，但适宜的微波辐射强度能较好的保存食品中维生素E。

(3)维生素B1，海产品微波烘干设备制造厂家，维生素B2，维生素B6和维生素A

维生素B1、维生素B2、维生素B6是B族维生素中对光和热比较敏感的维生素，海产品微波烘干设备优势，在加工过程中有不同程度的损失，维生素A对光和热也很敏感，在高温和有氧存在时，维生素A容易分解。微波对维生素B1、维生素B2、维生素B6无特别的影响，对维生素A存在轻微的破坏作用，但相对于传统加工工艺来说影响小得多。

海产品微波烘干设备厂家制造-海产品微波烘干设备-

鸿科微波设备由泰安鸿科环保设备有限公司提供。泰安鸿科环保设备有限公司是山东泰安,行业设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在鸿科微波设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创鸿科微波设备更加美好的未来。