

空气能烘干之鳗鱼烘干工艺

产品名称	空气能烘干之鳗鱼烘干工艺
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

鳗鱼是一种鳗，是一种外观类似长条蛇形的鱼类，又称白鳗，白鳗，青鳗，日本鳗，它有鱼的基本特征。它属鱼类，似蛇，但无鳞，一般产于咸淡水交界海域。鳗鱼口感特别，富含丰富的维生素A和维生素E，营养价值极高，市场需求非常大，鳗鱼主要分布在中国长江、闽江、珠江流域、海南岛等地区。我国福建有亚洲淡水鳗鱼养殖基地，另外我国台山也有众多的鳗鱼养殖厂，现在很多养殖厂使用鳗鱼烘干机来加工鳗鱼销往世界各地，本文对鳗鱼干加工所需要用到的鳗鱼烘干机进行说明，希望我们地养殖企业能选择适合的烘干设备来加工鳗鱼，让干燥后的鳗鱼干，色泽自然有光泽，不发黑，气味醇香，产品的质量有保障。

鳗鱼烘干工艺步骤：

- 1、前期处理：先将鳗鱼杀好，用淡盐水洗净，这样更洁净，味道更好。
- 2、低温烘干：烘干模式温度设置35摄氏度，烘干时间10小时，这时主要时让鳗鱼表面的水分蒸发，表皮收缩，变软。
- 3、低温烘干排湿：烘干机烘干模式调为烘干加排湿，烘干机温度为50-55摄氏度，循环通风，逐步提高温度为60摄氏度，烘干时间为6小时，大量排湿，继续调整烘干温度为60-65摄氏度，慢慢降温到50摄氏度，直至烘干。
- 4、鳗鱼的烘干过程程序调整较复杂，一个批次需要40小时完成，当然温度需要定的比较低，在45度就可以了，如果将温度调整到50度以上，时间会缩短很多，但是烘干的颜色就会较深，这个取决与客户的要求，我们的客户定温都在45度，连续抽湿，时间可能是久一些，但是产品的品相还是很不错的。

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

