

羊肚菌烘干房 菌菇食材烘干机 新川优创烘干设备 香菇烘干设备

产品名称	羊肚菌烘干房 菌菇食材烘干机 新川优创烘干设备 香菇烘干设备
公司名称	四川新川优创节能科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:新川优创 型号:按需定制 产地:四川成都
公司地址	青白江区同旺路319号
联系电话	18828020908

产品详情

新鲜羊肚菌在常温下只能保存三天，想要长途运输、出口国外必须进行烘干，做成羊肚菌干品，否则会烂掉，造成严重的损失。今天就和大家分享羊肚菌采收加工干燥的步骤，希望帮助到更多的羊肚菌种植加工业的朋友们。

注意事项

注意1：采收时尽量晴天采收，雨天采收，羊肚菌含水量更大，对后续烘干的时间要求更长，烘干成本更高

注意2：羊肚菌不适宜高温干燥,在高温条件下,其外表会结膜变黑,影响内部水分向外部渗透蒸发,因而不能得到干燥均匀的产品。在烘制时亦不宜升温太快，骤然升温会引起羊肚菌体急剧收缩，造成羊肚菌盖向外倒卷并变黑，严重影响羊肚菌干品质。在烘制过程中，检查羊肚菌也是不可忽视的环节。因为羊肚菌肉厚薄不一，其含水量差别很大，所以烘制过程中，就必须抽取不同位置和等级的菌品进行检查。

注意3、羊肚菌烘干完成后的回软细节也十分重要，保证后续羊肚菌完整无损的包装入箱。