

肉类制品烘干房 四川新川优创烘干机 肉制品专用烘干房

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 肉类制品烘干房 四川新川优创烘干机 肉制品专用烘干房 |
| 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 |
| 公司地址 | 青白江区同旺路319号 |
| 联系电话 | 18828020908 |

产品详情

肉干类的食品是深受消费者喜爱的零食，市面上常见的就是牛肉干，猪肉干，以及减肥人士必备的鸡肉干~这类肉制品都需要经过烘干机加工制成。

肉制品烘干房的主要结构分为:热泵干燥除湿机、干燥室、热风循环系统、排湿系统、自动智能控制系统、高效余热回收除湿装置。

肉制品的烘干有几大难点，烘干过程中容易导致物料的发酸变质，所以需要有效的控制烘房干湿度、还要注意空气的循环流量。

食品烘干机烘干牛肉的步骤

一般来说，肉干分别有很多风味选择，如五香、麻辣、胡椒等，但加工工艺都是大同小异的，其步骤主要是选材 烹饪 切片 冷却 干燥 包装和其他几个过程。

1、原料选择

以肉质结实、瘦肉多的新鲜肉类为佳。如果是冻肉品质，则需要在除霜室进行除霜。牛肉解冻后，待颜色和质量恢复正常后，方可使用。

2、切割

将选好的臀部和后腿肉切成所需要的形状（片状、条状），产量多时，可以选用切分设备来完成，切分后的牛肉更加均匀，便于烘干时挂料。

3、烘干

将肉条挂在烘干房后，启动空气能热泵烘干机，设置参数即可。注意:肉条不能滴水，要挂直，不要互相粘在一起，肉条和肉条之间要保持一点距离，便于通风，干燥均匀。

这是比较常见的肉干烘干工艺，当然有些会因特殊要求的不同，制作工艺也会有所差异。

烘干过程一般会经过预热、恒温、快干三种阶段，经干燥后，牛肉的含水量在15%左右，适合长期存放。一般在温度40℃，湿度60%左右的室内环境下，36小时左右就可以烘干一批牛肉。这时，可以看到牛肉的颜色是暗红色的，手摸起来又干又硬。