

红枣烘干我选：南方热科空气能红枣烘干机

产品名称	红枣烘干我选：南方热科空气能红枣烘干机
公司名称	广东热科烘干节能设备有限公司
价格	56800.00/套
规格参数	南方热科:1 NF015P:2 广东:3
公司地址	沙井街道共和第一工业园10栋B出口2楼
联系电话	15013369015

产品详情

红枣烘干工艺

红枣加工的核心是烘干，红枣的烘干就是在尽可能保全红枣本来品质的前提下进行内部水分蒸发和糖分转化也就是熟化的过程。红枣内部含有丰富的糖分，其中含有的多糖是一种没有甜味的物质，必须在生物酶的作用下转化成单糖后才能变甜，这就是红枣熟化变甜的原因。需要使红枣内部的糖分在生物酶的作用下充分转化，就需要增强生物酶的活性。通过长期的实践我们找到了红枣内部糖分转化的佳温度段：60 左右。

1 升温阶段

在烘干过程中，枣果若直接进入适宜糖分转化的高温环境，巨大温差使红枣发生生物保护反应，表皮细胞孔收缩，结壳硬化，阻止红枣内部水分蒸发。所以在红枣烘干前期需要充分的预热，逐步加温，为水分大量蒸发作准备。45 时保持2-3小时，当枣温达45 时，稍感烫手，待2-3小时后，用力压枣时枣身会出现皱纹；枣温达45 -48 时，枣表面会出现一层小水珠。

2 干燥阶段

使枣内部的游离水大量蒸发，此时必须提高温度，在3-5小时内使烘房内达到65 ，切忌超过70 。以利水分大量蒸发，并注意除湿，并保持室内温度不要有大的变化，以便持续不停地蒸发水分。当枣果表面出现皱纹时，说明干燥正常。

3 除湿阶段

当枣内温度均匀一致，在6个小时内可完成此阶段工作。因为后期枣内水分已不多，应特别注意温度控制，切勿过大，以50 为佳。此时相对湿度也降了下来，如高于60%时可稍加排湿。随着枣内水分逐渐平衡，也就达到干燥目的。然后把干燥好的样品及时卸出来。

4 放凉

烘出的枣必须注意通风散热，待冷却后方可堆积。如把刚从烘房卸下的红枣堆放于库内，由于红枣本身含糖多，在热的作用下，糖分很容易发酵变质，枣内的原果胶也会分解成果胶和果胶酸，必然使枣成为烂泥一摊，也会使枣内的糖变化，出现带有酸味的细丝，使红枣遭到破坏。因此，烘干完毕，一定要彻底冷却后，才能入贮。