

# 多功能无果枸杞芽茶叶干燥杀菌微波设备多少米

产品名称	多功能无果枸杞芽茶叶干燥杀菌微波设备多少米
公司名称	南京金佰力微波设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区天元东路58号致远大厦5022室（注册地址）
联系电话	18013914323

## 产品详情

无果枸杞芽是野生枸杞与宁夏枸杞树枝条嫁接培育出的新树种，它不开花、不结果，绝大部分营养成份都囤积在嫩芽之中，并集茶叶和枸杞全身好处于一身，是强身壮体、延年益寿的佳品。在采摘中，按一心二叶的标准，只采用嫩叶的芽，虽然产量非常的少，但保证了芽茶的营养成份及口感，所以倍显珍贵。

经国家乳品质量监督检验测试中心和甘肃大学重点实验室检测表明，无果枸杞芽茶的成份可用[一全]、[二低]、[三高]来形容。

“一全”：所含营养成份种类全。现已检测出的营养成份就达到20多种，在已查明的天然食物中为全。它们分别是：脂肪、蛋白质、碳水化合物、粗纤维、热量、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、抗坏血酸、总糖、钙、不饱和脂肪酸、磷、铁、钾、镁、锌、硒、泛酸、儿茶素、黄酮、总皂甙等。

“二低”：总糖含量低：现已检出的总糖含量为3.76%，与天然水果类对比总糖含量为低；脂肪含量低：现已检出的脂肪含量为3.5%，与天然肉类对比脂肪含量为低。

“三高”：营养成份总含量高：占自身重量的80%以上，单多酚类物质就占近20%，在天然食物中含量为高。蛋白质含量高，占自身重量的45%，在陆地动植物中含量为高。儿茶素含量高，占自身重量的14.9%，在人类可食天然食物中含量为高。

南京金佰力多功能无果枸杞芽茶叶干燥设备特点：

- 1、干燥时间短，速度快，无果枸杞芽微波干燥设备几分钟内就可将无果枸杞芽干燥好。
- 2、低温杀菌、防霉、保鲜，保持营养成分和传统风味。微波干燥无果枸杞芽的同时能在比较低的温度和较短的时间获得所需的消毒杀菌效果。实践表明，一般杀菌温度在75~80 就能达到效果，同时可防霉，

所以采用无果枸杞芽微波干燥设备干燥无果枸杞芽，其比传统干燥设备能保留无果枸杞芽更多的营养成分和色、香、味、形等风味。

3、生产清洁安全，节能环保。

多功能无果枸杞芽茶叶干燥设备具体工艺技术问题请咨询，公司有微波干燥设备实验样机，满足无果枸杞芽微波干燥中试实验或复合加热中试实验（微波+红外/热风）要求，竭诚欢迎莅临洽谈。