

国铭机械设备 蔬菜烘干机 江苏蔬菜烘干机

产品名称	国铭机械设备 蔬菜烘干机 江苏蔬菜烘干机
公司名称	郑州国铭机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省巩义市站街陶瓷厂后院
联系电话	15093094188 15093094188

产品详情

腊肉烘干有多种方式，传统的烘干方式是自然晒干，另外还有燃煤烘干以及热泵烘干这三种干燥方式，下面就给大家分享和比较下就知道大家有为什么都喜欢选择热泵烘干腊肉的烘干方式啦！

自然晒干：选择冬季的北风天，把灌制好的腊肉挂在户外的阳光下晒干，以这种简单的方式利用太阳能进行干燥，日晒法干制的腊肉，由于受阳光直接照射，有助于生物酶转化作用，因而腊肉具有特殊的风味，产品的色、香、味较好。但是日晒受天气的影响很大，如受阴雨天或有南风返潮的天气，腊肉在干燥过程中易霉烂变质，蔬菜烘干机多少钱，要进行商品性的生产是受到限制的。

燃煤烘干：就是把灌制好的腊肉经阳光下滴水吊晒后置于烘房中，烘房里设有燃煤管式热风炉，用于加热空气，江苏蔬菜烘干机，用鼓风机将热空气送入干燥房，并以对流换热方式使腊肠脱水干燥。用这种方法干燥腊肉，存在着产品受煤灰、烟灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大，腊肉需经过多次“转竹”和“升柜”，劳动强度大，干燥过程的温、湿度难以控制，腊肉质量不稳定等弊病。

另外在烘干中需要注意及时排潮：在香菇的烘制过程中，除了需要严格控制加热温度，及时排潮也是一个重要环节。烘干室的上部必须设排潮孔。小型烘干室的排潮孔为10×12厘

米，中型烘干室为 15 × 20 厘米，大型烘干室为 20 × 40 厘米。

根据需要，有的可设 2 个排潮孔。周围环境不利于排潮的，空气能蔬菜烘干机，应安装排风扇，排潮孔直接通到室外。排潮湿总的原则是：在香菇烘烤的前期，烘干室温度为 35~40 时，应全部打开排潮孔或排风扇；当温度上升到 40~60℃ 时，排潮 3~4 小时就可以了。60 以后，可将排潮孔全部关闭，不需排潮。如果排潮过度，易使香菇色浅发白。如果烘出的香菇带有水浸状的黄色，说明排潮不好，或者炉温不够，特别是中途停热更容易造成这种现象。

通风：为了调节室内温度，保证烘干室的热风循环，必须随时向室内通风。因此，烘干室下部应设 20 × 20 厘米的通风孔 2 个。如果送风不畅，应安装鼓风机。送往烘干室的空气先经过净化处理。

玫瑰花相信大家都很喜欢，今天要给大家分享的正是玫瑰花烘干过程中的定色及除湿了！

除湿定色是保证物料色泽的另一种方法，蔬菜烘干机价格，即通过低温快速除湿来达到脱水定色的目的，这种工艺用的特别多，特别是对于一些花叶类物料的干燥，这些物料本身水分含量较大，且性状不是很稳定，因此需要快速除湿，以免在长时间在外部环境下发生颜色或内部成分的变化。

国铭机械设备(图)-蔬菜烘干机价格-江苏蔬菜烘干机由郑州国铭机械设备有限公司提供。郑州国铭机械设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！