

# 空气能烘干机/红枣烘干机/圣天中科红枣烘干机

产品名称	空气能烘干机/红枣烘干机/圣天中科红枣烘干机
公司名称	广东圣天中科节能设备有限公司
价格	56800.00/台
规格参数	圣天中科:圣天中科 STZK-025P:STZK-025P 广东佛山:广东佛山
公司地址	广东省佛山市南海区狮山镇松岗石碣工业区石塘路岗仔岗自编78号123号（住所申报）（注册地址）
联系电话	18566008388

## 产品详情

### 圣天中科空气能红枣烘干机

红枣，又名大枣，属于被子植物门，双子叶植物纲、鼠李目、鼠李科、枣属的植物。它的维生素含量非常高，有“天然维生素丸”的美誉，具有滋阴补阳的功效。红枣为温带作物，适应性强，种植范围广泛。红枣素有“铁杆庄稼”之称，具有耐旱、耐涝的特性，是发展节水型林果业的良种。

红枣性温、味甘，具益气补血、健脾和胃、祛风功效，对治疗过敏性紫癜、贫血、高血压、急慢性肝炎和肝硬化患者的血清转氨酶增高，以及预防输血反应等均有理想效果；大枣含有三萜类化合物及环磷酸腺苷，有较强的抑癌、抗过敏作用。枣中含有抗疲劳作用的物质，能增强人的耐力，枣还具有减轻毒性物质对肝脏损害的功效。枣中的黄酮类化合物，有镇静降血压的作用。

### 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。