

空气能烘干机/香菇烘干机/圣天中科烘干机

产品名称	空气能烘干机/香菇烘干机/圣天中科烘干机
公司名称	广东圣天中科节能设备有限公司
价格	68800.00/套
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

圣天中科空气能香菇烘干机

香菇为侧耳科植物香蕈的子实体。香菇是***二大食用菌，也是我国特产之一，是一种生长在木材上的真菌。

香菇烘干工艺

将预晒后的香菇装入烘干托盘上，整平后，把托盘一层层放入物料车上，物料车整体高度控制在1.7米左右，分10-13层左右。这样烘干过程中热气流通畅，受热均匀，烘干排湿效果好。

1香菇预备干燥期

将采收的鲜香菇进行预备干燥。在温度为35 的热泵烘干机中烘干1-4小时，使其含水量降低15-20%。起烘温度不能过高或过低，应掌握在35 为宜，这时，进气孔和排气孔都要全部打开，回温孔关闭，烘干3-4小时。一般每小时温度升高1 -2 ，温度要逐步升至40 左右。

2香菇恒速干燥期

在此干燥期内，鲜菇体内部水分扩散速度和表面蒸发速度基本相等。一般而言，烘干到4-5小时以后，温度要逐渐升至50℃左右，每小时升2℃左右，进气孔和排气孔关闭1/3,此阶段一般烘干3-4小时。在这个阶段，温度要控制在40℃-50℃之间，此时期鲜香菇经软化，又随着时间加长，体内水分的蒸发、硬化由菌伞边开始，向中心肉厚部分推移。此期菇盖定形，由于此期菇心还有水分，温度*高才达50℃，故菌褶还不会显出淡黄色。

3香菇干燥后期

此期菇体内水分开始减少，游离水基本排尽，部分结合水在此期干燥过程中逐渐排掉。此期鲜菇体内水分移动速度明显赶不上表面蒸发速度，通风量可适当以节约能源。此期干燥温度要维持在50℃-55℃，和菇体内、外温度趋于一致，进气孔和排气孔要关闭1/2,回温孔开启1/2,干燥时间2-3小时。此时期菌呈淡黄色，并开始产生香味。

4香菇干燥完全期

此期主要目的是去除菇体心部的残留水分和部分结合水。此期温度为58℃-60℃，干燥时间1-2小时，进排气孔全部关闭，回温孔全部打开，让热风进行内循环，不再进新风，循环风量可减至中、小程度，使菇体内的酸与酶作用产生香气。

此期结束时，干香菇体内含水量为11-13%,达到贮藏标准或出口标准，检查香菇干燥情况，用手指按压菌盖与菌柄交界处，并轻掰一下菇柄，能轻易折断并发出清脆的响声，可以看到菌褶直立、完整，香菇保持原有的形状，菌盖圆平，表面光滑，色泽金黄，散发香菇特有的鲜香。