

河南迈特思机械设备 罗平县全自动辣椒烘干设备

产品名称	河南迈特思机械设备 罗平县全自动辣椒烘干设备
公司名称	河南迈特思机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市孝义街道河洛路龙尾工业园区8号
联系电话	18538277066 18538277066

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：河南迈特思机械设备有限公司

4、辣椒营养价值，普通晾晒的辣椒，因为干燥条件不稳定，靠天吃饭，所以会造成辣椒内的大部分的营养物质造成大量的流失，没有办法控制。而烘干后的辣椒，因为在烘干过程中，全自动辣椒烘干设备定制，很多方面都会获得合理的控制，所以辣椒所含的营养物质可以获得很大的保留。

辣椒品种繁多，含水量也有着差异，一般是6~8斤的鲜辣椒能得到一斤干辣椒。朝天椒相对含水量低一些，4-5斤左右的鲜辣椒能得到一斤干辣椒。其他还有像含水量较大的辣椒，可能就需要9~10斤左右等得到一斤干辣椒。鲜辣椒与所获干辣椒的比例还是有所差异的。除此外，辣椒的含水量除了跟不同的辣椒品种有关外，还跟不同的采摘期也有关联，一般成熟度高的含水量比较低。干制辣椒除了传统的靠日晒方式外，辣椒烘干设备应用也较为普遍。尤其是对于干制量比较大的辣椒种植户以及辣椒生产加工企业，全自动辣椒烘干设备加工定制，机械化、自动化、能够大批量烘干辣椒的辣椒烘干机能够大大满足他们的烘干需求。

在我国很多地区，通过使用节能型辣椒烘干机，使辣椒经过烘干加工后的价值翻了一番，不仅增加了种植者的收入，也保证了加工者的利益，也提高了烘干质量，关键是带动地方经济发展。辣椒烘干机烘干设备的优势特点：辣椒烘干需要注意的事项：

1. 辣椒含有十几种主要营养素，其中，一些成份在高温下容易丢失和破坏。为了不降低营养成分含量，不宜选择较高的热风温度；

2. 鲜辣椒的水分含量很高，一般为7.5%-8.5%。用40-60 的热风干燥时，废气的相对湿度首先低于70%，5小时后废气的相对湿度降至52%以下。12小时后，废气的相对湿度均低于40%。因此，在大多数情况下，辣椒的降水速率由内部水分转移控制。因此，从确保干辣椒的营养成分不受影响和提高生产率的角度来看，辣椒烘干的生产率主要取决于辣椒本身的温度，而不是热风携带和去除水分的能力，辣椒烘干的热风温度应为60-70 。

3.干燥介质的选择

辣椒作为食品对污染有严格要求。如果使用煤和焦炭作为燃料，并采用直接加热方式，污染将非常严重。因此，选择更安全、无污染的设备也是辣椒干燥的关键。

空气能热泵辣椒烘干机运用在辣椒烘干上就特别适合，罗平县全自动辣椒烘干设备，空气能热泵辣椒烘干机能实现控温，全自动辣椒烘干设备供应，操作简便，对环境和物料无任何污染。

花椒烘干机的工作原理：

- 1、低温低压的液态制冷剂在蒸发器内吸收空气中的热量，蒸发成气态制冷剂；
- 2、蒸发器出来的气态制冷剂经过剂在压缩机的压缩，变为高温高压的气态制冷剂；

3、高温高压的气态制冷剂在过剂在冷凝器中将热能释放给水将水加热、同时自身变为高压液态制冷剂；

4、高压液态制冷剂在过剂在膨胀阀器中减压，再变为低温低压的液态制冷剂，进入蒸发器，循环初的过程。

河南迈特思机械设备-罗平县全自动辣椒烘干设备由河南迈特思机械设备有限公司提供。河南迈特思机械设备有限公司实力不俗，信誉可靠，在的干燥设备等行业积累了大批忠诚的客户。迈特思机械带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！