

武汉蔬菜脱水烘干房、高温循环烘干房

产品名称	武汉蔬菜脱水烘干房、高温循环烘干房
公司名称	武汉理化仪器有限公司
价格	.00/件
规格参数	温度范围:40-130 烘房尺寸:定制 烘房产地:武汉
公司地址	白沙洲大道华中城
联系电话	13507176007 15927676055

产品详情

武汉高温烘房、蔬菜脱水烘干房是将新鲜蔬菜洗涤，加工烘干以后脱去蔬菜中大部分水分而制成脱水蔬菜，脱水蔬菜的主要品种有胡萝卜，食用菌类、甘蓝、生姜等等。

武汉高温烘房、蔬菜脱水烘干房属于人工智能烘干房，人工脱水包括热风干制、微波干制、膨化干制、红外线及远红外线干制、真空干制等。蔬菜脱水干制应用比较多的是热风干燥脱水和冷冻真空干燥脱水，冷冻真空脱水法是当前一种先进的蔬菜脱水干制法，产品既可保留新鲜蔬菜原有的色、香、味、形，又具有理想的快速复水性。

武汉高温烘房、蔬菜脱水烘干房干燥后的蔬菜与新鲜蔬菜营养价值相同，蔬菜虽然脱水烘干体积和占用面积都缩小了很多，但是其营养成分还是会保留在蔬菜内的，基本不会发生变化，除非有污染或是添加了某些东西。

烘干房技术参考：

- 1、烘干室内部容积（长*宽*高 m^3 ）：按实际需求定制
- 2、总有效干燥面积（ m^2 ）：实际测量得知
- 3、墙体厚度大于50mm,采用保温彩钢芯材聚氨酯
- 4、装料量：根据客户需求定

- 5、保温门采用聚酯氨
- 6、烘干时间：0-999min可调
- 7、净水幅度（%）：根据不同技术要求得知
- 8、温度范围：40-130 （温度多变）

蔬菜是我们日常生活中赖以生存的食物，且蔬菜含较多的膳食纤维、维生素和矿物质等多种营养物质，有助于补充所需的营养元素，促进肠胃蠕动。蔬菜烘干了以后有延长保存时间的作用，烘干后保存时间的延长也在一定程度上避免短时间内出现变质腐坏的情况。

蔬菜晒干和烘干后，其营养成分会保留在蔬菜内，基本不会发生变化，但蔬菜内的水分会被去除。干燥后的蔬菜也含有较为丰富的膳食纤维、维生素以及矿物质等多种营养物质，同样能为机体补充所需的营养元素，还能够促进肠胃蠕动，帮助机体较好地吸收食物中的营养成分。但避免过量食用，以免加重肠胃负担引起不适现象。

现将热风干燥脱水蔬菜加工的工艺流程和方法介绍如下：

热风循环干燥蔬菜脱水烘干加工工艺

一、热风干燥脱水蔬菜加工的工艺流程和方法

- 1、原料挑选 选择具有丰富肉质的蔬菜品种，脱水前应严格选优去劣，剔除带病虫、腐烂、干瘪部分。以成熟度八成为宜，过熟或不熟的亦应挑出，除瓜类去籽瓢外，其他类型蔬菜可用清水冲洗干净，然后放在阴凉处晾干，但不宜在阳光下曝晒。
- 2、切削、烫漂 将洗净的原料根据产品要求分别切成片、丝、条等形状。预煮时，因原料不同而异，易煮透的放沸水中焯熟，不易煮透的放沸水中略煮片刻，一般烫漂时间为2—4分钟。叶菜类不烫漂处理。
- 3、冷却、沥水 预煮处理后的蔬菜应立即进行冷却（一般采用冷水冲淋），使其迅速降至常温。冷却后，为缩短烘干时间，可用离心机甩水，也可用简易手工方法压沥，待水沥尽后，就可摊开稍加凉晒，以备装盘烘烤。
- 4、烘干 应根据不同品种确定不同的温度、时间、色泽及烘干时的含水率。

烘干一般在烘房内进行。烘房大致有三种：一种简易烘房，采用逆流鼓风干燥；第二种是用二层双隧道、顺逆流相结合的烘房；第三种是厢式不锈钢热风烘干机，烘干温度范围65—85，分不同温度干燥，逐步降温。采用一、第二种烘房时，将蔬菜均匀地摊放在盘

内，然后放到预先设好的烘架上，保持室温50 左右，同时要不断翻动，使其加快干燥，一般烘干时间为5小时左右。

5、分检、包装 脱水蔬菜经检验达到食品卫生法要求，即可分装在塑料袋内，并进行密封、装箱，然后上市。

武汉格特机电生产的烘干房设备可以烘干的蔬菜有混合蔬菜干、单品种蔬菜干：番茄干、莴笋干、高丽菜干、胡萝卜干、裙带菜干、紫菜、香菜干、干土豆片等等。