

微波茶叶杀青烘干提香设备

产品名称	微波茶叶杀青烘干提香设备
公司名称	济南隆泰鑫达微波设备有限公司
价格	110000.00/台
规格参数	加工定制:否 品牌:隆泰微波 型号:lt-30kccg
公司地址	中国 山东 济南市 大桥路6号(华山工业园)
联系电话	86-053188775257 18678878200

产品详情

微波在茶叶加工中的应用 茶叶加工是我国的传统产业。为了提高茶叶的加工质量和产业现代化，有必要在茶叶初加工业和深加工业应用新的科学技术，而先进的微波技术在茶叶中有较好的应用前景。微波是指在30mhz-300000mhz介于无线电和光波之间的超高电磁波。目前，应用在食品工业中的微波装置的中心波长0.328m(频率915mhz)或0.1225m(频率2450mhz)。一、微波在茶叶杀青中的应用生产绿茶、乌龙茶，均需要加热杀青处理，以钝化多酚氧化酶的活性，蒸发部分水分，挥发青草气味，软化组织。目前生产上常用炒青方式进行杀青处理，少数地方采用蒸汽杀青方式。试验结果表明，微波杀青与炒青方式加工的茶叶品质良好，无明显差异，但微波杀青的时间短(为炒青时间的1/8)可以连续进行。而蒸汽杀青由于蒸汽含水量高，原料外层受高温影响，因此杀青后的茶叶几乎无减重，部分叶绿素受破坏，原料所含营养物质随冷凝水而部分流失，品质不太理想。微波在茶叶杀青的应用主要是其产生的热效应。当磁控管产生微波，照到茶叶时，茶叶内部的极性分子受微波周期性变化的影响，随微波进行周期性活动。由于微波的频率很高，使茶叶内部分子高速碰撞而产生了大量的摩擦热量迅速提高物料的温度，从而达到快速升温的效果。

二、微波在茶叶干燥中的应用 一般的热风干燥过程中物料外部受热，表面干燥，热量向内传递，其方向与水分扩散传递的方向相反，影响了水分的向外蒸发。而微波是内部加热，含水量高的部位升温较快。因此在微波干燥过程中，水分由内层向外层的迁移速度快，干燥速度明显快于热风干燥。

在茶叶干燥中应用微波干燥具有以下优点：

(1) 干燥速度快；

(2) 产品质量好；由于茶叶表面温度不太高，叶绿素变化少，色泽绿翠而耐藏，香气损失少，干燥均匀；同时由于水分蒸发速度快，容易形成多孔性，产品的复水性好，泡茶时内容物易溶出。

三、微波在茶叶杀虫和防霉中的应用 茶叶在贮运过程中易生虫，在秋茶的渥堆过程中也常发生昆虫污

染的现象。过去常用药物熏蒸的杀虫方法，但存在药物残留的问题。采用微波处理可以取得良好的杀虫效果、茶叶中昆虫的杀虫效果与茶叶和虫体的介电性质密切相关，当茶叶的含水量小于12%时，有利于增强杀虫的效果。茶叶在加工贮藏中极易受潮发霉而降低品质。通过试验证明微波技术对茶叶霉菌具有优异的杀灭效果。

"微波茶叶杀青烘干提香设备"的功率为30-300 (kw)，型号是LT-30KCCG，转速为1300 (r/min)，传热面积是3-30 (m²)，品牌为隆泰微波，占地面积是7-30 (m²)，加工定制为否，品类是隧道式