

刺梨烘干设备

产品名称	刺梨烘干设备
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	21496.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-96II/VC 产地:山东潍坊
公司地址	临朐县龙岗镇新潍临路与老潍临路交叉口南2000米路西
联系电话	0536-3117966 18765690369

产品详情

刺梨烘干设备

刺梨生长在云贵高原以及四川西部高原地区，后以贵州、湖南湘西为主产，云南、四川西部凉山地区、川东、川北地区有分布，刺梨在重庆地区也被称为“刺李子”、“刺菠萝”。刺梨果实味甜酸，含大量维生素，鲜果可作水果食用，也可加工成果脯，药材。刺梨加工离不开烘干这一步骤，潍坊航拓空气能刺梨烘干机适用范围广，节能效率高，智能运行，一键烘干，是水果、药材、蔬菜、食品等众多行业的好帮手。

刺梨烘干设备

航拓空气能刺梨烘干机可以使烘干后的刺梨完整，比较接近新鲜刺梨的色泽，复水后其味道与之也较为相似，能在各方面较好的保持新鲜刺梨固有的色泽、口感、特性。并且热泵烘干技术因其具有节能成本较低、不污染环境、能对烘干物料的温湿度、时间等进行控制等优点而得到较为广泛应用。因为刺梨果皮上分布着密密麻麻的肉刺，所以我们要带上厚手套先把这些肉刺搓下来；再放到清水里清洗干净。将刺梨切成两半，把里面刺梨种子挖出来。处理好就可以将刺梨摆在推车托盘上，推进烘干房进行烘干了。

刺梨烘干设备

将刺梨烘干房内温度升40-45度进行烘烤，果实皮层失水出现曲皱，果肉内含结构水也从皮层气孔开始慢慢渗出蒸发。升温到45-50度继续烘烤，果内糖分浓度加大，抑制了果内活化酶的活性，保护了多糖、维生素、氨基酸等主要成分不被转化或损失，尤其对红色素保护好，保证了产品品质。烘干后的产品质量以果实干，果肉饱满，肥厚，味甜，色泽鲜红，无油果、杂质者为佳。原来采用燃煤烘干刺梨，在政府限制煤锅炉使用的情况下，改为热泵烘干，每斤干品的成本只需要1.1元，远远低于之前燃煤的2.7元每斤。

，人工费用也减少了很多（燃煤干燥需要三次换车）；热泵干燥的产品颜色鲜艳，没有出现燃煤干燥出来的产品呈暗褐色的情况，且口感更好。