茶树菇空气能烘干

产品名称	茶树菇空气能烘干
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	22368.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-86II/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路口南20 00米路西
联系电话	0536-3117966 18765690369

产品详情

茶树菇空气能烘干

主产于福建、江西、云南等省的山地和丘陵地带的茶树菇是一种菌类植物,是集高蛋白、低脂肪、低糖分、保健食疗于一身的chuntianran无公害的珍稀食用菌,菌盖细嫩、柄脆、味纯香、鲜美可口,因野生于油茶树的枯干上也得名,其营养丰富,蛋白质含量高,含有多种人体必需氨基酸和钙、镁、铁、锌等矿物元素。不仅鲜美可口博得人们的青睐,还具有清热、平肝、明目、利尿、健脾、和抗肿瘤活性功能,为国际菇类交易市场shida畅销菌品之一,也是当前世界可开发的十种珍稀菇之一。茶树菇干制后,降低菌类细胞的酶活性乃至酶失活,从而降低或抑制微生物生长和繁殖,使产品得以较长时间的保存,不致于发生腐烂变质,并有可能保持菌类的良好品质。

茶树菇空气能烘干

对于晴天采收的茶树菇,自身较干,热泵茶树菇烘干机的起始温度可调高一点,而雨天采收的菇除自身含水量外,还有外在的雨水等,因此设置时起始温度应低一点。航拓空气能热泵茶树菇烘干机是由热泵主机、聚氨脂烘干房、智能温湿控制系统、排湿系统等组成,工作原理是通过空气能设备来吸收空气中的热量,然后把热量传送到茶树菇烘干房里面,茶树菇里水份遇热蒸发形成水蒸汽,然后通过空气能设备排出室外的过程。

茶树菇空气能烘干

烘干时,一般要求烘干前将温度预热到40-45 ,进料时温度下降至30-35 ,烘干时注意先从开始低温,然后缓慢升温,1小时升温宜1-3 ,温度为35-40 时,应满负荷排湿,烘干时长6小时;烘干室当温度上升到40-60 时,可间断排湿,时间约8-10小时,60 以后,可以不排湿,时间约2小时,最高温度不宜超过70-75 。茶树菇含水分越高,需要在低温条件下烘干的时间就越长。烘烤至16-18小时后,可打开烘干

房,此时茶树菇菌盖保持原有特色,菌褶呈淡黄色,味道香浓,菇体含水量在13%以内。