

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口南2000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。