

牛肉干空气能烘干

产品名称	牛肉干空气能烘干
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	29962.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-62II/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

牛肉干空气能烘干

绝大多数鲜肉均可制作成肉干，常见的有牛肉干、羊肉干、猪肉干、鸡胸肉干、鱼肉干、兔肉干、鸭肉干、三文鱼肉干等等，因为鲜肉加工制成肉干后，其内水分活度极低，大多数细菌无法生存，而不同调料配制的肉干有不同层次的口感且极利于储存携带、方便食用。可见，将鲜肉制作成为美味肉干是人们从生活中总结的智慧。

以牛肉干为例，一般来说牛肉干厂家产品风味特色不同，有辣味、五香、咖喱等不同口味的牛肉干，常规的制作工艺基本相同，大多为：选料 蒸煮 切片 浸渍 凉干 烘干 包装等几道工序。

牛肉干空气能烘干

牛肉干的烘干工序很多采用的是先进节能环保的航拓空气能热泵烘干机来进行烘干。一套牛肉干热泵烘干机可分为航拓空气源热泵烘干机主机、保温热泵烘干房、烘干房热风循环系统、放置牛肉干的不锈钢物料推车架子等。牛肉干热泵烘干机在烘干牛肉干的过程中，能够精准的对烘干房内的温度，湿度进行自动化控制，加上均匀循环风路系统，保证烘干后的牛肉干度均匀，香味浓郁，有嚼劲。将处理好的鲜肉条悬挂在空气能热泵烘干房内，启动航拓空气能热泵牛肉干烘干机进行除湿干燥。烘干牛肉干的过程需要注意肉条不能滴水，要挂直，相互不要粘连、肉条与肉条之间保留一点距离，以利于通风透气，干燥均匀。

牛肉干空气能烘干

只要启动航拓空气能热泵式的肉制品烘干机，设置智能温湿控制系统。一般在温度40 -60 ，湿度约60 %左右的室内环境下，36小时即可干燥一批。这时可见牛肉颜色暗红，手捏感觉干燥且微硬。干燥后的

生肉干可以直接进行包装储存入冷库，也可以再进行熟制，如再蒸煮、再烘干。经过再次熟制的牛肉干需冷却至常温后进行包装并且做好灭菌处理和置于卫生、通风、干燥且阴凉的仓库存储。肉制品烘干大多脱水量大，且容易腐败变质，因此控制要点是抑制细菌和平衡脱水，多采取悬挂的方式，因此循环风方式大多为穿流。