

鲍鱼冷风干燥机，鲍鱼低温干燥机，鲍鱼冷风干燥库

产品名称	鲍鱼冷风干燥机，鲍鱼低温干燥机，鲍鱼冷风干燥库
公司名称	湖州欧胜电器有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:欧胜 型号:LFGZ-20
公司地址	浙江省湖州市长兴县经济技术开发区
联系电话	86-05726042898 13396723527

产品详情

鲍鱼属软体动物中的腹足类，单壳，壳内有一个椭圆形扁平状的肥大腹足。以腹足吸附在岩礁上，生活于低潮线下的浅海。

鲍鱼是名贵的海产品，为海八珍之一。富含丰富的蛋白质及各种营养素。鲍鱼的肉质细嫩、味道鲜美，被誉为海味之冠。其肉味咸、温，具调经、润燥、利肠功能，用于治疗月经不调、大便燥结等。鲍鱼在干燥过程中由于其物理化学性质及组织构造的变化，使得其外形似古代的元宝，颜色红润、通透。又因其组织结构发生变化，使其味道香溢醇厚，更有甚者内部会出现“溏心”的效果，在风味、口感方面大大超过鲜鲍鱼，深受人们喜爱，更上餐桌上的极品，但目前对干鲍鱼的加工还是以传统工艺自然晾晒方式为主。由于其加工过程难以对干燥环境有效控制，不但受天气变化制约，而且干燥时环境中的灰尘、蝇虫以及各种微生物都会污染鲍鱼，进而生产出的产品品质不高，难以满足市场的需求。

热风干燥是现今应用最广泛的一种工业干燥方式，因其适应性强，操作、控制简单，卫生条件较好被广泛地应用于水产品干燥，但热风温度高可能出现表面干燥效应和热敏性物质损失，同时鲍鱼体内的营养物质蛋白质、脂肪很容易发生变质。而水产品低温下脱水能很好地保持水产品原有的品质，并最大限度地保留鲍鱼体内的营养成分和活性物质。

传统风干采用自然日晒、热风干燥，比较新型的加工方式采用冷风干燥，对于这三种干燥模式做以下比较。

自然日晒和热风干燥温度均大于冷风干燥，前期干燥迅速，通过观察，干燥速度越快，鲍鱼整个肌肉收缩越快，整个鲍鱼变形越大，前期干燥速度太快，鲍鱼迅速收缩，并且由于干燥温度高鲍鱼表面结壳，阻止了内部水分的继续扩散，因此，一般加工过程中，需将干燥部分水分的鲍鱼收储霉蒸一段时间，再进行二次或三次干燥，以达到干湿平衡。冷风干燥干燥速度较均衡，干燥度较平衡，可实现入库一次性风干的要求。

冷风干燥整个加工过程速率变化不大，使得鲍鱼大扭曲程度较小，形状好看，且干燥温度低，对产品营

营养成分破坏小，明显优于其它两种干燥模式。

通过加工实践过程中的比较，冷风干燥下鲍鱼红、黄颜色也较大，这符合吉品鲍的标准，通透红润、棕黄色。分析其原因这是由于热风干燥温度较高容易发生褐变反应颜色较深，自然晒干由于外界因素如灰尘、光照等的影响，影响了鲍鱼的品相。

从微观角度分析，热风干燥、自然晒干后的鲍鱼肌肉纤维空间较冷风干燥结构小，是由于热风干燥、自然晒干前期干燥强度较大，鲍鱼收缩较大，整个肌肉纤维排列紧密。冷风干燥的鲍鱼微观结构之间的空隙大，有利于复水泡发，所以口感就更柔软爽滑、松弛、适口。

从成分含量分析，冷风干燥的各种主要成分均大于其它两种干燥方式，原因在于干燥过程中，随着时间的延长，蛋白质、脂肪部分会分解，且温度越高，分解越快。起始干燥温度越高致使鲍鱼表面壳化，干燥后期水分不容易扩散出去，所以自然晒干和热风干燥终点水分含量较高，灰分自然晒干最高，原因干燥时有部分灰尘覆盖在了鲍鱼表面。

从干鲍鱼无机元素的成分分析中可以得出，冷风干燥出的产品含有的无机元素水平最高。

干鲍鱼中，钙、镁元素含量较丰富，这对维持机体酸碱平衡、神经肌肉的兴奋方面都起着重要的作用。镁是多种酶的辅酶，对于人体酶和核酸的合成以及dna、rna的合成和神经传导都有一定的作用。此外，鲍软体内还含有锌、铁、铜、铬、钴、锰、钒等人体必需的微量元素，它们参与体内多种酶的合成，对于增强机体各种免疫力，维持正常的生理代谢有着极其重大的意义。

总结：冷风干燥的鲍鱼干，颜色呈棕黄色、光照有色泽、通透红润；形态呈椭圆形，裙边无缺口裂痕，肉柱臃涨饱满，个体均匀；低温风干发酵后的鲍鱼，气味浓郁醇厚，无腥味杂味，干净卫生；后期食用时易复水泡发，口感更柔软爽滑、松弛、适口，符合“吉品鲍鱼”的所有特征。

本产品的加工定制是否，品牌是欧胜，型号是LFGZ-20，类型是箱式，适用物料是多种可用，操作方式是连续式，干燥介质是空气，操作压力是常压，干燥介质移动是并流，加热方式是对流式，湿物料运动方式是固定床式，作用种类是循环式，干燥能力是1-10吨/批，应用领域是水产品干燥，规格是6200*3880*2950mm