

# 枸杞烘干设备

产品名称	枸杞烘干设备
公司名称	东莞市柯诺节能科技有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:柯诺 型号:KN-HF-GQ-10P 温度:85
公司地址	东莞市高埗镇冼沙工业区
联系电话	0769-89080690 18575371110

## 产品详情

### 一、枸杞简介：

枸杞：是多分枝灌木植物，国内外均有分布。枸杞全身是宝，可食用或作枸杞茶，现代研究，枸杞子有降低血糖、抗脂肪肝作用，并能抗动脉粥样硬化。此外，枸杞还可用园林作绿篱栽植、树桩盆栽以及用作水土保持的灌木等

。枸杞既是传统名贵中药材，又是一种营养滋补品，最适于与[灵芝](#)

搭配服用。在卫生部公布的63种药食两用的名单中，名列榜首。[作为传统中药，枸杞性平味甘，具有滋补肝肾、益精明目、润肺的功效，与灵芝搭配可防止百病。通过化学成分分析，枸杞的果实检测出含有丰富的天然胡萝卜素、维生素C、枸杞蛋白多糖、甜菜碱、亚油酸以及铁、磷、钙等营养成分，有补虚安神、明目祛风、滋肾润肺以及护肝抗肿瘤等作用。

### 二、烘干工艺介绍：

传统干燥介绍；晒干：一般需要晒8~10天，受天气影响较大，质量颜色差，价格比较低  
土烤房烘干：质量还可以，但有烟熏味，烘烤时间过长，劳动力度大，烘干时间一般要；50—60个小时，烘干能源成本高，劳动成本高。

柯诺公司利用加热除湿热泵+自动化控制系统对枸杞进行了实验，烘烤出来的枸杞质量好，颜色鲜红，工艺如下；第一阶段，4个小时，为；升温平衡枸杞内外温度，使枸杞温度均匀，温度不可过高，也不可排湿；温湿度控制器温度控制设置；40到45度。温度过高会使枸杞糖分溢出，影响颜色，和口感。  
第二阶段，6到8个小时，此阶段为定色和定型阶段，温度控制：50到55度，湿度控制35到45%  
第三阶段，8到10个小时，温度55到60，湿度控制到25%；

第四阶段，温度控制设置在：60到68度，湿度控制到10%到15%匀速排湿，烘烤时间设置；8个小时。经过上面约小时的烘干，枸杞已经达到烘干要求。

### 三、我公司枸杞烘干系统的优势：

- 1、可以有效地保证被烘干物料的物理和化学特性及烘干物料的质量。
- 2、烘干过程温度分布均匀，温湿度可以自动控制。
- 3、安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。
- 4、烘干过程能耗低，有效地减少运行成本。
- 5、通用性强，减少了投资费用的同时，提高了设备的利用率和有效使用率。

### 6枸杞烤房系统结构组成

保温烤房体热风循环系统排湿系统供热主机全自动控制系统

### 7. 枸杞烤房的优势

保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量50%。

烘干环境清洁，没有废气、废水、废渣的排出。

具有可控制的温湿度调节功能，控制精度高、能满足高端市场的需要。

烘干产品质量好，产量大、产品的附加值高。

提高产品的成品有效率，降低烘干产品的次品率。

8. 枸杞烤房主要原理：就是利用烘干房内的蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收烘干过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烤房中，烤房内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并最终实现物料连续干燥。可应用范围广，不受气候和环境的限制、可以全天候进行生产。枸杞烘干机，枸杞烘干线，枸杞烘干设备，枸杞成套设备。东莞市柯诺节能科技有限公司是生产节能食品烤箱（流水线）的专业生产厂家，可节电50-80%，提升产品质量，可为客户免费评估设计方案和效益分析。