# 定做五谷杂粮微波干燥杀菌设备

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 定做五谷杂粮微波干燥杀菌设备 |
| 公司名称 | 广州科威微波能有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 加工定制:是<br>品牌:科威<br>型号:QW-178 |
| 公司地址 | 广州市番禺区大石街办石中三路168号官坑工业园B座2楼 |
| 联系电话 | 186-80587246 18680587246 |

# 产品详情

黑豆在烘烤前，一般要浸泡，这样烘烤出来的效果比较好，微波大豆脱腥设备使用2450mhz频率，隧道形式，设备由微波腔体、微波能量抑止器、传动机构、自动控制与检测系统组成。微波系统采用二十一世纪国外先进的微波能馈入技术，可使物料迅速加热升温，使大豆内外同时均匀受热，从而保证大豆在很短时间内完全脱腥，又保持营养成份损失最少。微波腔内多重辐射，从物料上方和物料下同时作用，保证物料在厚度方向上的均匀性。大豆含有一种特殊气味——豆腥味，传统的大豆粉生产工艺：大豆→浸泡→磨浆→滤液→浓缩→真空干燥(喷雾干燥)→包装(成品)。其特点：生产周期长、设备投资大、大豆利用率底、能源消耗高、劳动强度大、产品成本高。另一方面，由于采用低温干燥法，因此不能有效去除豆腥味。微波干法脱腥生产工艺为：大豆→分拣→微波脱腥(杀菌)→脱皮粉碎→包装(成品)。该工艺将大豆经分拣机分选后，置入微波后，使大豆自身温度上升，达到脱浸豆腥和杀菌的效果。脱腥后的整粒大豆经脱皮后由粉碎机磨成粉后包装。其特点：生产周期短、设备投资少、大豆利用率高、脱腥、能源消耗低、自动化程度高、生产成本低。除大豆皮外，全部蛋白质都予保留。其加热所需温度在１００℃左右，加热时间在数分钟内即可起到脱腥、杀菌作用。水溶性超过６５％以上。从经济效益看１、传统豆粉生产全部过程需要几十个小时，而微波加热脱腥全过程只约２０分钟。２、大豆利用率：原工艺只能利用大豆的４０％－６０％，而微波干法脱腥利用率几乎达到１００％。3、能源消耗：原工艺需要能源煤、水、现工艺只要用电，这样大大节省了能源。 微波大豆脱腥设备除用于大豆的脱腥外，大豆纤维(通常叫豆腐渣)是很好的原料。含有大量的蛋白、氨基酸、各种维生素等是营养价值很高的食品或添加剂，但目前被当饲料浪费了。用微波将大豆纤维干燥(杀菌)是大豆副产品再利用最好手段，我司研发制造的大豆纤维干燥杀菌机已被广泛应用于大豆加工行业中，并获得可观的经济效益和社会效益，咨询电话：13533303141

本产品的加工定制是是，品牌是科威，型号是QW-178，品类是隧道式，传热面积是10（m2），转速是9（r/min），功率是60（kw），外形尺寸是12（m），占地面积是13（m2），重量是600（kg），规格是非标