

香菇烘干机|中小型烘箱|菌类烘干机|智能蘑菇烘干设备|烘干房

产品名称	香菇烘干机 中小型烘箱 菌类烘干机 智能蘑菇烘干设备 烘干房
公司名称	中山市碧朗节能设备有限公司
价格	50000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:碧朗 型号:10
公司地址	广东省中山市南区恒美园山仔工业区
联系电话	0760-88926839 13590835385

产品详情

香菇烘干机

香菇是驰名世界的名贵食用真菌，也是我国传统的出口商品。香菇内含独特的香味，营养丰富，肉质嫩滑，是中外名菜常用的配料之一，被誉为菜中之王。同时，香菇也是一种著名的药用菌，具有益气、不饥、活风破血等极高的药用价值。近代医学证明，长期食用香菇可以增强体质，软化血管，降低胆固醇，更有防癌抗癌之功效。因此，香菇在国际市场上非常抢手，成为排名世界第二的食用菌，香菇的生产与加工可以带来极大的经济效益和社会效益，具有广阔的市场前景。

香菇烘干技术非常重要,它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。烘干设备必须用烘干机烘干才能保证质量。

香菇热泵烘干技术特点：1.准备好物料：采收前一天禁止浇水，适时采收。香菇应在四五

成熟时采收，一般采收均不能超过八成熟。采收的香菇分好类，先在阳光下暴晒2-3小时，以去除部分水分。装盘时使菌盖朝上，菌柄朝下，摆均放正，不可重叠积压，以防伤菇而影响质量。香菇采收后6小时以内必须烘烤，如果有冷藏条件，保存时间可适当延长。

2.烘干温度控制：烘干室温度升到35℃时，才可以将香菇入室烘干。烘干时必须先低温，然后逐渐升高温度。通常一小时增温1-3℃，最高温度应控制在70~75℃。一般要求35-40℃下烘烤6小时，40-60℃下烘烤8-10小时，60℃条件下烘烤2小时。香菇含水分越高，需要在低温条件下烘烤的时间就越长。如果烘烤刚开始，温度就骤然升高，会造成组织失水太快，使香菇菌盖变形不圆整、菌褶倒叠、菌盖龟裂、颜色变黑、破坏酶的活性，使香菇失去原有的香味。香菇送入烘干室后应连续烘烤，直至干燥，加热不可中断，温度也不能忽高忽低，否则会使香菇颜色变黑，品质下降。

3.烘干湿度控制：香菇的烘制过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是重要环节。排湿的基本原则：在香菇烘烤前期，烘干室温度为35-40℃时，应满负荷排湿；当温度上升到40-60℃时，可间断排湿。60℃以后，可以不排湿。如果排湿过度，易使香菇色浅发白。如果烘出的香菇带有水浸状的黄色，说明排湿不好，或者温度不够，特别是中途停热更容易造成这种现象。

4.烘烤质量检验：烘烤至16-18小时时，可打开烘干室门，检验香菇干度是否合格。检验时，用手指压按菌盖与菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；若手感发软，菌褶也发软，则还需继续烘干。合格烘干品的特征是：有香菇的特殊香味；菌褶黄色，菌褶直立、完整、不倒状；菇体含水量不超过13%；香菇保持原有的形状，菌盖圆平，保持自然色泽。

本产品的加工定制是是，品牌是碧朗，型号是10，操作方式是连续式，适用物料是多种可用，应用领域是食品、农产品，外形尺寸是1450*710*1350（m），重量是205（kg）