

腊肉烘干温湿度控制器

产品名称	腊肉烘干温湿度控制器
公司名称	桂林派诺科技有限公司
价格	880.00/台
规格参数	品牌:派诺科技 型号:PN-01 重量:3.5
公司地址	桂林市象山区上海路枫丹丽苑
联系电话	18172639926

产品详情

腊味包含很广，常见有腊肉、腊肠、腊鱼、腊排、腊鸭、腊蛋等品种，腊味的含义还不止这些，很多食品都可以来做腊味。腊味的质量好坏除了本身的配料工艺之外，更关键的是烘干除湿工艺，腊味在干燥除湿过程不仅要除掉物料里面的水份，还要在外观上保留原有的色、香、味、形等感观的指标，保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，所以这些是和烘干除湿息息相关。

高温烘干除湿有最关键的三步工艺：

- 1、高温烘干温度达到65-68度之间烘干3-4个小时让物料发酵过程，保证腊味香味。
- 2、减速干燥阶段发色期和收缩定型期的控制，温度控制在50-55度之间，湿度控制在45%左右，时间为4-5个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，这时一定要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果更好。
- 3、快速干燥阶段，这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，温度要升高到58-60度，烘干时间控制在10-12个小时，相对湿度控制在38%左右，腊肠最终烘干湿度在17%左右。

适用于中药材、烟草、煤泥（污泥）、化工产品、农副产品、海产品、肉制品等物料烘干。