

会泽玉米烘干机福瑞斯永淦烘干设备高效节能玉米烘干

产品名称	会泽玉米烘干机福瑞斯永淦烘干设备高效节能玉米烘干
公司名称	昆明市永淦节能科技有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号:US1188
公司地址	昆明市安宁市太平新城昆华苑E24幢402室
联系电话	0871-68788820 18469163292

产品详情

澳洲坚果烘干的神秘来源于——永淦高温热泵高效除湿一体机

尽管澳洲坚果土生土长在澳洲，早期的处理方式都是有这些狂热者们手工缓慢的破壳，直到1954年，一个商用澳洲坚果破壳流程才出现，现代机器大大促进和改善了澳洲坚果的产业历史，在果仁完好的情况下，去除外面这曾坚硬的果壳。这种机器有一片固定的刀片，一个活动的切割刀片或者一个联动的滚筒和一个基座用来压迫果壳，同时根据澳洲坚果的质量不同也进行相关的分拣。

澳洲坚果干燥工艺

带壳果一般使用的干燥温度及时间如下:30 (2-3d) 38 (1-2d) 45 (1-2d)
50 (一直干燥到所要求的含水量为止)。

其中干燥时间受下列条件的影响:果实的起始湿度、空气的相对湿度、干燥后果实所要求达到的最后含水量。若起始湿度、空气相对湿度和所要求达到的含水量均较高时，所需的时间要长些，反之则短，要根据具体情况而定。

另外，起始干燥温度要根据带壳果的果仁含水量而定，若果仁含水量为25%-28%时，干燥温度不要超过30；若果仁含水量为15%-20%时，干燥温度不要超过38；若果仁含水量为10%-15%时，干燥温度不要超过45；若果仁含水量为7%-10%时，干燥温度不要超过50；否则烘烤期间会导致果壳破裂，果仁心部变褐，降低产品的质量。

板鸭烘干的神器利器——永淦高温热泵烘干机设备

一、腊味烘干工艺

腊肠的质量好坏除了与腊肠的配料工艺有关系外，更主要取决于腊肠的烘干工艺。腊肠烘干过程不仅要

去除水分，还会影响腊肠的色、味、形等感官指标。热泵烘干工艺主要分为三个阶段：

1、等速干燥阶段

历时5到6个小时，在物料装入烘干房后两小时内，温度快速升到60到65度，不用排湿。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味。这就是我们说的预热阶段。预热时间

后，调节温度到45到50度，湿度控制在50%到55%的范围之内。

2、减速干燥阶段

发色期和收缩定型期的控制，温度控制在52到54度，湿度控制在45%左右、时间为3到4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60到62度，烘干时间控制在10到12个小时，相对湿度控制在38%左右。腊肠最终烘干湿度控制在17%一下。

永淦高温热泵香菇烘干机设备

1、入室烘干

香菇装盘后放在烤架上，送入烘干室进行烘烤。应把大而厚及水分含量高的放上层，小而薄及水分含量低的放下层。一般摆放8至10层。若摆放过多,则易使上、中、下层的物料受热温度不均匀。每层的间距应为30厘米。

2、温度控制

烘干室温度升到35℃时，方可将香菇入室烘干。烘干时，必须先低温，然后逐渐升高温度。通常1小时升温1-3℃，高温应控制在80-85℃。一般要求35-40℃下烘烤6小时，40-60℃下烘烤8-10小时，80℃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、排湿控制

香菇的烘制过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是也是重要环节。排湿的基本原则：在香菇烘烤的前期，烘干室温度为35-40℃，应慢负荷排湿；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、质量检验

烘烤至16-18小时后，可打开烘干室门，检验香菇干度是否合格。检验时，用手指压按菌盖于菌柄交界处，若只