

香菇烘干机,温伴生产厂家,小型香菇烘干机

产品名称	香菇烘干机,温伴生产厂家,小型香菇烘干机
公司名称	广州温伴节能热泵有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:温伴 型号:WY1042
公司地址	广州市花都区花山镇两龙路11号
联系电话	020-29894746 13928989940

产品详情

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司研发的空气能闭式循环烘干机，解决了市面上普遍存在的问题：能耗高，干燥效率低，看天气情况晒干和不能实时智能查看烘干效果的问题。产品烘干涵盖：农产品烘干，海产品食品烘干和中药材等多个领域，不同物料均可实现高品质脱水干燥，更多产品详情欢迎访问温伴网站或者来电咨询洽谈！

干香菇烘干提示：1. 原料选择：选用实体已长成，菌盖边缘稍内卷，菇伞八成开的新采摘的香菇。2. 清洗：清除杂物和有病虫害、霉烂的菇。3. 烘干：将鲜菇摆放在烘盘里，送进烘房、烘房温度升到40 ~ 45 ，维持2个钟头以内。当香菇烘到五成干时，再升温于60 ~ 70 ，继续干燥。当香菇含水量降至13%左右时，干燥结束。注意烘干期间不能使温度过高或过低，否则会影响香菇质量。

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司研发的空气能闭式循环烘干机，解决了市面上普遍存在的问题：能耗高，干燥效率低，看天气情况晒干和不能实时智能查看烘干效果的问题。产品烘干涵盖：农产品烘干，海产品食品烘干和中药材等多个领域，不同物料均可实现高品质脱水干燥，更多产品详情欢迎访问温伴网站或者来电咨询洽谈！

烘烤单调法：香菇采下后应装在小型筐子内，不要装得太多，免得挤压，并应在当天进行烘烤。通常做法是：将收获的香菇摊放在托盘上送入烘干机。开端时温度不要超过40 ，以后每隔3—4小时升温5 ，不超过65 。烘房具有自动排湿气设施，边烤边排气，否则香菇的菌褶会变黑而影响品质。直到含水量达13%以下。这样烘烤出来的香菇就会单调、色泽好、香味浓。干制后的香菇应及时进行分级解决，分级后迅速密封包装，置单调、阴凉处贮藏。