

# 香菇烘干机报价香菇烘干机温伴生产厂家多图

产品名称	香菇烘干机报价香菇烘干机温伴生产厂家多图
公司名称	广州温伴节能热泵有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:温伴 型号:QS1031
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

### 香菇加工技术案例

香菇营养丰富，味道鲜美，其干制品有花菇、冬菇、厚菇与薄菇之分。但是，由于目前烘干技术跟不上，致使香菇干制品存在着色泽差、香味淡、菇形不美观等问题，严重影响商品价值。如果香菇加工好，能使其价值提高近1倍。下面谈一下温伴除湿干燥一体机在香菇干制品加工方法的关键技术：

整个干燥过程分为4个阶段：

#### 1、预备干燥阶段。

即香菇刚入箱粗脱水阶段，温度要控制在30-50℃，将水分降至75%。晴天采收的香菇起始温度可以为40℃，粗脱水时间1小时到2小时即可；雨天采收的香菇，起始温度为30℃，粗脱水时间应为2小时到3小时。此期间因香菇湿度大，细胞尚未杀死，温度不能长时间低于35℃，脱水干燥热循环使湿气排出，温度均匀上升，每小时升1-2℃。

2、干燥阶段。实体水分继续蒸发，且逐渐进入硬化状态，外形趋于固定，干燥程度达80%左右。温度由50℃慢慢均匀上升至55℃，需8-10小时。此阶段应调小风力。

3、定形阶段。香菇水分蒸发速度减慢，菇体开始变硬，对干菇形状起决定作用，温度保持在55℃，需3-4小时左右。

4、完成阶段。烘箱内温度由55℃上升至60℃，并保持1小时左右可杀死虫卵，直至香菇内部湿度与表面湿度一致，含水量为11-13%，色泽光滑，干燥完成。（此做参考，具体按实际操作为准）

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。

#### 温伴香菇烘干机对于香菇采收与加工技术分享

- 1、干制菇采摘标准。干制菇的采摘佳期，菌盖6—8成开伞，欲称“大卷边”或“铜锣边”。阴雨天前，必须将3公分以上的白花菇全部采摘，并马上烘干。
- 2、采菇技术，一手按住菌筒，一手捏菇柄基部，先左右摇动，再向上轻轻拔起。做到不留根、不带起大块基料、不损坏筒袋膜，不碰伤小菇蕾，采成熟留兴旺幼菇。
- 3、脱水技术。为充分利用能源，采取日晒与烘干结合，或者直接烘干除湿干燥机烘干。每天上午10点钟以后采摘香菇，有太阳可先晒半天以上，再进烘烤炉烘烤。为提高质量，必须使用脱水烘干机。
- 4、烘烤技术。开始温度30—35℃、30—45℃保持6小时以上。50℃保持6小时，热循环智能回风，直到烘干，不超过65℃，一般厚菇烘烤18—22小时，花菇约10—12小时为宜。（此为参考，根据实际数量为准）