

腐竹干燥机江门干燥机江门福瑞斯永淦查看

产品名称	腐竹干燥机江门干燥机江门福瑞斯永淦查看
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:GI1772
公司地址	江门市江海区东海路28号
联系电话	0750-3270333

产品详情

江门福瑞斯永淦——米粉烘干技术

米粉，是指以大米为原料，经浸泡、蒸煮、压条等工序制成的条状、丝状米制品，而不是词义上理解的以大米为原料以研磨制成的粉状物料。米粉质地柔韧，富有弹性，水煮不糊汤，干炒不易断，配以各种菜码或汤料进行汤煮或干炒，爽滑入味，深受广大消费者（尤其南方消费者）的喜爱。

在桂林米粉文化艺术馆里见到这样一段话：“桂林米粉，是世界快餐业的鼻祖；桂林米粉，是中国食文化的代表；桂林米粉，是烹调艺术的经典；桂林米粉，是民族融合的见证。”

米粉烘干工艺

米粉的干燥工艺主要分自然晾晒干燥和烘烤干燥。

老化后的米粉凝固较紧，因此在干燥前需用清水清洗，梳理整齐后放入烘烤架上烘烤。

现在大部份米粉加工厂、商都会选用节能环保型的热泵烘干机来作为米粉生产的专业烘烤设备，节省了很多的人力物力。永淦高温热泵烘干机采用全自动控制模式，烘烤区间的温度控制在38 -45 之间，干燥出来的米粉水份均匀，基本保持在13%左右，成型好，不会爆断。根据客户地域的差异，烘烤时间一般控制在8小时至12小时以上。

永淦高温热泵米粉烘干机=热泵加热机组+保温箱体装置+热风循环装置+自动排湿装置+智能控制装置。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！

江门福瑞斯永淦——干燥核桃的方式对比

干燥核桃主要有如下几种方式：

(1) 自然晾晒法：洗好的坚果可在竹箔或高粱秸箔上阴干半天，待大部分水分蒸发后再摊放在芦席或竹箔上晾晒，且不可在阳光下曝晒，以免核壳破裂，核仁变质。坚果摊放厚度不应超过2层果，以免种仁背光面变为黄色。注意避免雨淋和晚上受潮。一般晒5~7天即可。判断干燥的标准是，坚果碰敲声音脆响，横隔膜易于用手搓碎，种仁皮色由乳白变为淡黄褐色，种仁含水率不超过8%。

(2) 人工烘干法：在多雨潮湿地区，可在干燥室内将核桃摊在架子上，然后在屋内用火炉子烘干。坚果的摊放厚度以不超过15cm为宜，过厚不便翻动，烘烤也不均匀，易出现上湿下焦；过薄易烧焦或裂果。烘烤温度：烤房温度以25~30 为度，但要打开天窗，排出水蒸气。当烤到四五成干时，关闭天窗，将温度升至35~40 ；待到七八成干时，将温度降至30 左右；最后用文火烤干为止。翻动适度：果实上炕后到大量水气排出之前，不宜翻动果实；经烤烘10小时左右，壳面无水时才可翻动，越接近干燥，越勤翻动。最后阶段每隔2时翻动1次。

(3) 热风干燥法：用鼓风机将干热风吹入干燥箱内，使箱内堆放的核桃很快干燥。鼓入热风的温度应在40 为宜。温度过高会使核仁内脂肪变质，当时不易发现，贮藏几周后即腐败不能食用。

热泵作为一种节能产品用于干燥在技术经济方面有以下几点:

(一) 高效节能，运行费用低。同样产生86000Kcal热量，热泵干燥机的运行费用只是电加热干燥机的30%，燃油干燥机的40%，燃煤干燥机的60%。而且热泵干燥机不需要消耗任何的燃料，也就节省运输和储存燃料的费用，经济效益就更明显了。