

# 苦瓜烘干机,高明烘干机,江门福瑞斯永淦图

产品名称	苦瓜烘干机,高明烘干机,江门福瑞斯永淦图
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:FY1322
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——面条烘干工艺

#### (一) 预干燥

这一阶段的目的是能够较快地去除湿面条表面的自由水，使其由塑性体向弹性体转变，防止悬垂的湿面条因自重作用而延伸断条。空气温度一般应比室温高出2~4℃，采用热风定条，让湿面条吸收较多的热量，为下阶段大量蒸发水分做准备；但也不宜过高，过高会使面条吸热过快而柔软下垂伸长断断落。空气湿度则应偏低，一般控制在80%左右，要加强排潮，促使湿面条表面自由水加快蒸发，以增强弹性。风力不宜过猛，在0.8m/秒为宜。这个阶段的行程约占总行程20%，挂面水分由30%降至27~28%，占总去水量的9%左右。

#### (二) 主干燥

这是湿面条去水的主要阶段。其特点是面条已有一定强度，表面和内部的温湿度已明显出现反差，面条的温、湿度和空气的温湿度也存在一定的梯度。随着室温的不断升高，面条不断吸入热量，加快了水分的蒸发，同时，面条自身温度提高较快，内部水分就能较好地向外扩散。此时去水能力和干燥速度，几乎高出预干燥阶段的一倍。整个主干燥阶段，温度上升速度和挂面去水速度，也表现为低--高--低的过程，近似正态分布。在挂面大量蒸发水分的同时，必须十分重视和认真调控其表面水分的蒸发速度，以保持挂面内部和表面的干燥速度基本一致。日本制面界提出的“调湿干燥”，比较好地解决了这个问题。所谓“调湿干燥”，即在主干燥区保持较高的相对湿度（80%左右），使挂面表面形成水蒸气凝结，俗称“出汗”，日本称静止气膜。它既可抑制挂面在接受较高温度以后，表面水分蒸发过快的问题，同时利于内部水分由表面转移扩散，为提高挂面整体干燥速度制造了条件，避免因表面水分蒸发过快，造成收缩、板结现象。特别值得注意的是面条表面水蒸气凝结，能使淀粉凝胶化，改善了产品表面的细密和光亮。生产实践是验证挂面干燥理论的一个办法，老烘面工说，没有温度干不了，没有湿度保不了。很通俗地说明了这个道理。主干燥阶段要求加大风量，在1.2m<sup>3</sup>/秒左右，挂面水分降至15~16%，占总去水量的75%，干燥行程占总行程的50%左右。

#### (三) 完成干燥

这是挂面烘干的最后阶段，其特点是面条水分大量蒸发，组织固定、硬化、僵直、脆弱，自身温度高，内外不平衡，内部应力大，容易折断。因此，在这个阶段，采取不加湿，吹微风，利用余热去除多余水分，并经冷却缓苏，使之逐步具有弹性和强度，成为半成品。但由于自身温度高，干燥还在继续进行，与环境的交换有较长时间，要做好后期管理。具体要求：挂面品温度最终高出室温5 左右为宜，湿度不得超过70%，风力宜缓，在0.8m/秒左右。严防急剧冷却，冷却速度以每分钟下降0.5 为宜，挂面最终水分14%左右，这个阶段是总行程25~30%。

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！

## 江门福瑞斯永淦告诉你芒果的食用禁忌

- 1、饱饭后不可食用芒果，不可以与大蒜等辛辣物质共同食用，否则，可以使人发黄病，其机理还不清楚，但这是世俗经验之谈。又据现代报道，有因为吃了过量的芒果而引起肾炎的病例，故当注意。
- 2、芒果叶或汁对过敏体质的人可引起皮炎，故当注意。
- 3、芒果，是少数富蛋白质的水果，多吃易饱。传统上说它能益眼、润泽皮肤，估计是含有胡萝卜素的原因。其核亦可作药用，能解毒消滞、降压。
- 4、据中医食疗性味分析，芒果属于性平味甘、解渴生津的果品。生食能止呕，治晕船浪，效用与酸话梅一样。不惯坐船者，饱受颠簸后胸口翳闷，不妨将芒果当「药」。孕妇作闷作呕时，可吃芒果肉或以芒果煎水进食。要注意的是，芒果性质带湿毒，若本身患有皮肤病或肿瘤，应紧记避免进食。
- 5、「湿」是中医学上六个致病原因之一。皮肤病如湿疹、疮疡流脓，妇科病如白带，内科病如水肿、脚气等，都可谓之「湿」，体质带湿者再进食湿毒食物如芒果，可能会令情况恶化。反而有些人会担心，吃芒果令青春痘增加，这想法则属过虑。

芒果未熟时，果蒂部位会有白色汁液渗出，估计这可能是致敏原因。无论如何，虚寒咳嗽(喉痒痰白)者应避免进食，以免令喉头痕痒。而哮喘患者，亦应遵照医生嘱咐戒吃。其实，不止中医有此嘱咐，西医也有将芒果列入哮喘忌口清单。根据个人经验，即使本身没有敏感者，一口气吃数个芒果也会实时有失声之感。

在吃饱饭以后是不可以在吃芒果的，在吃饱饭了以后在吃芒果对于身体的消化是有影响的。芒果也是不适合于辛辣的食物一起吃的，因为如果芒果和这些辛辣的食物一起吃是会引起人体皮肤发黄的情况的。