

# 香菇烘干机温伴品牌西峡自动香菇烘干机

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 香菇烘干机温伴品牌西峡自动香菇烘干机       |
| 公司名称 | 广州温伴节能热泵有限公司             |
| 价格   | 200.00/件                 |
| 规格参数 | 品牌:温伴<br>型号:HP1451       |
| 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

移动式烘干除湿干燥一体机适用范围：

- 1、水产类：草鱼干、青鱼干、武昌鱼、脱脂黄鱼、鳗鱼干、醉鱼干、鱿鱼、鲍鱼、海参等需低温风干的淡水或海水产品。
- 2、肉禽类：火腿、腊肉、牛肉、香肠、板鸭、酱鸭、烤鸡、熏鸡、鸭脚、鸭舌、鸡腿、鸡翅等低温风干。
- 3、中药材类：明胶、中成药材、软胶囊、百合、菊花、无花果、香药、草药等；
- 4、农产品类：香菇、芒果干、苹果粉、草莓干、菠萝干、脱水蔬菜等。

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！

### 椴木香菇采收及烘干

菇蕾长出后，温湿度适宜约经7-10天，就可采收。从外形看菌盖有6-7分开展，边缘尚内卷，盖缘的菌膜仍清晰可见。为采收适时。采下的香菇应即进行烘干、应将鲜菇按大小、厚薄和干湿度不同分开。排放烘干装置上，开始用40-45 缓慢烘烤，使水分逐渐散失。菇体慢慢变软后，把温度徐徐升高到60-65

，直至烘干。烘干技术直接影响到香菇的质量。掌握好温度最为重要，过高易烤焦。过低难干，若温度超过70℃，很易造成菇盖变黑，剧烈变温也会导致菇盖收缩，龟裂，边缘倒卷等不良情况的产生，从而降低商品的价值。

1、香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。烘干设备必须用烘干机烘干才能保证质量。

1、初步烘干期：起烘温度不能过高或过低，应掌握在35℃为宜，这时，进气孔和排气孔都要全部打开，回温孔关闭，烘干3—4小时。一般每小时温度升高1—2℃，温度要逐步升至40℃左右。

2、恒速烘干期：烘干到4—5小时以后，温度要逐渐升至50℃左右，每小时升2℃左右，进气孔和排气孔关闭1/3，此阶段一般烘干3—4小时。

3、烘干期：烘干8—9小时时，温度要逐渐升到55—60℃，这时进气孔和排气孔要关闭1/2，回温孔开启1/2，此阶段一般烘干1—2小时。

4、完全烘干期：最后1个小时，温度应控制在60—65℃，进排气孔全部关闭，回温孔全部打开，使热空气上下循环，能够保证菌褶蛋黄色并增加香气。

烘干时注意五点：1、升温与降温不应过快，只能逐渐增减，否则菇盖起皱影响质量。2、温度不能超过65℃，否则易烧焦。3、菇面呈白色或灰白色的菇，可以把菇面向上平放在菇筛上，用干净喷雾器均匀轻喷清水于菇面上（不能喷在菌褐上），再放进烘干房，关闭门窗，闷30分钟，再进行正常烘干。一次不行可进行2—3次，这样菇面颜色一致。4、如果并筛，一定要在5小时以后迅速进行。5、烘干后的香菇要及时包装，低温干燥避光保存。