

小型烘干机温伴品牌食品小型烘干机

产品名称	小型烘干机温伴品牌食品小型烘干机
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:DF1051
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！

香菇烘干机案例分享：

香菇整个干燥过程分为4个阶段：

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3-4小时即可；雨天采收的香菇，起始温度为30℃，粗脱水时间应为4-5小时。此期因香菇湿度大，细胞尚未杀死，温度不能长时间低于35℃，且应开大进风口和排风口，使湿气尽快排出，温度均匀上升，每小时升1-2℃。

干燥阶段。子实体水分继续蒸发，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。此阶段应调小进风口和出风口。

后干燥阶段，也称定形阶段。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。

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，直到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。

香菇烘干后检验质量

烘烤至16~18小时时，可打开烘干室门，检验香菇干度是否合格。检验时，用手指压按菌盖与菌柄交界处，若只呈现痕迹，说明干燥合格；若手感发软，菌褶也发软，则还需继续烘干。合格烘干品的特征是：有香菇的特殊香味；菌褶黄色，菌褶直立、完整、不倒状；菇体含水量不超过13%；香菇保持原有的形状，菌盖圆平，保持自然色泽。

香菇烘干技巧十分重要，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。烘干装备必须用烘干机，烘干能保证品质，土法烘干要全体淘汰。烘干时要大小厚薄分开、干湿分开，菇柄向上平放在烘筛上，含水量小的、厚的菇放底层，含水量大的，薄的、小的放上层。含水量大的鲜菇，能够菇面向上，再进烘干机内烘干。

初步烘干期：起烘温度不能过高或过低，应节制在35℃为宜，烘干3—4个小时。通常每小时温度升高1—2℃，温度要逐步升至40℃左右。

恒速烘干期：烘干到4—5小时以后，温度要逐步升至50℃左右，每小时升2℃左右此阶段通常烘干3—4个小时。

烘干期：烘干8—9小时时，温度要逐步升到55—60℃，此阶段通常烘干1—2小时。

完全烘干期：最后1个小时，温度应节制在60—65℃，使热空气上下循环，能够保证菌褶蛋黄色并增长香气。（这里仅作技术参考，具体按实际操作为准）