

食品烘干设备鹤山烘干设备江门福瑞斯永淦多图

产品名称	食品烘干设备鹤山烘干设备江门福瑞斯永淦多图
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:ZB1828
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

江门市福瑞斯永淦——中药材干燥的影响因素

- 1、中药材的种类与性质---中药材也包括根、茎、叶、果实、种子、皮类等。中药材的外形、大小、厚薄、轻重、质地、成分等等因素都影响烘干的过程。
- 2、干燥温度---根据物料的不同，在保证烘干质量的情况下，尽量选择高的烘干温度。以加快烘干速度。
- 3、湿度---物料不同湿度的含量大小
- 4、热风介质的风速---烘干室内的热风介质速度和干燥速度、物料形式、物料的特性有关系。
- 5、干燥速度和干燥方法的选择---干燥应该控制在一定的温度、湿度和风速等技术参数下进行。以保证物料在烘干过程中药理成分的保持。
- 6、物料摆放方式---堆积厚度，摆放方式影响烘干速度。应该合理控制堆积厚度，增加换热面积和通风量，从而加快烘干速度。
- 7、不同品种混合烘干---原则上中药材烘干的时候要求单一品种进行，不能够多品种混合在一起进行烘干。
- 8、二次烘干---一般是指在中药材进行加工前，对已经干燥的经过储存的原材料进行的二次干燥。

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——果蔬干制原料选取和处理

果蔬干制对原料选取要求：果品原料要求干物质含量高，纤维素含量低，风味良好，核小皮薄；蔬菜原料，要求菜心及粗叶等废弃部分少，肉质厚，组织致密，粗纤维少，新鲜饱满，色泽好。

大部分蔬菜均可干制，只有少数种类，由于化学成分或组织结构的关系而不适合干制。如：石刀柏(又名芦笋或龙须菜)干制后失去脆嫩品质，组织坚韧，不能食用；黄瓜干制后失去柔嫩松脆的质地；番茄除喷雾干燥法制造番茄粉外，因水份含量高，在加工过程中，汁液损失很大，成品吸湿性又很强，容易变质，不宜用一般方法干制。

原料的处理

1.洗涤——干制前，须将原料中不适宜于干制的部分剔除，然后洗涤。清除原料表面的污物，泥沙和微生物，特别是残留的农药。洗涤用水一般用软水，因为硬水中含有大量钙盐和镁盐，镁盐过多使产品具有明显的苦味。果皮上如带残留农药的原料，还须使用化学药品洗净。一般常用0.5%~1%盐酸等，在常温下浸泡1~2min，再用清水洗涤。洗时，必须用流动水或使果品震动及摩擦，以提高洗涤效果。

2.热烫——热烫又称为烫漂或热处理。即将去皮、去核、切分的(或未切分)的新鲜果蔬原料在温度较高的热水或沸水中(或常压蒸汽中)加热处理。

热烫可以破坏果蔬的氧化酶系统。氧化酶在73.5℃下，过氧化酶在90~100℃下处理5min即失去活性。可防止因酶的氧化而产生褐变以及维生素C的进一步氧化。同时热烫可使细胞内的原生质发生凝固、失水而和细胞壁分离，使细胞膜的通透性加大，促使细胞组织内的水分蒸发、加快干燥速度。经过热烫处理后的干制品，在加水复原时也更容易重新吸收水分。绿色蔬菜要保持其绿色，可在热水中加入0.5%的碳酸氢钠或用其他方法使水呈中性或微碱性，因为叶绿素在碱性介质中水解，会生成叶绿酸、甲醇和叶醇，叶绿酸仍为绿色。

3.硫处理——用硫燃烧熏果蔬，或用亚硫酸及其盐类配制成一定浓度的水溶液浸渍果蔬，称为硫处理。经过硫处理的干制品所含二氧化硫经吸水复原，加热煮熟之后，二氧化硫即可逸散，应达到无异味。

果蔬进行硫处理，可防止原料在干制过程中及干制品贮藏期间发生褐变。期间，应注意硫处理的浓度和处理时间，浸泡溶液中二氧化硫含量为1ppm时，能降低褐变率20%，10ppm时能完全不变色。虽然如此，但不应过度处理。

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！