

菊花烘干箱_菊花烘干_江西福瑞斯永淦查看

产品名称	菊花烘干箱_菊花烘干_江西福瑞斯永淦查看
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号:NJ1922
公司地址	南昌市青云谱区青云谱农场区华东国际工业博览城18栋C27号
联系电话	0791-88217596 17770096485

产品详情

菊花烘干机价格

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵中药材烘干设备的生产厂家，新研发出的一款新型节能烘干设备—杭白菊烘干机。一次性可烘干1600斤杭白菊，平均每小时用电12度，设备全自动化运行，无需人工值守。为农民朋友解决了杭白菊烘干的难题。

杭白菊又称药菊，茶菊，以头状花序入药，有着一定的药用价值，具有疏风散热，清肝明目的功效。除入药外，近年来，杭白菊也从过去单纯的药用为主向药饮兼用发展。它主产于浙江省桐乡市。杭白菊加工后的菊茶按照形状可以分为菊饼茶和散菊茶。目前，杭白菊产品以散菊茶为主。在本篇文章当中，就将向观众朋友们介绍一下散菊茶的烘干加工技术。散菊茶加工主要包括：鲜菊采摘、机械杀青、烘干等步骤。杭白菊菊茶按照原料花的采摘时间和花苞开放大小的不同称为胎菊、幼菊和朵菊。杭白菊菊茶的机械杀青包括蒸汽杀青和微波杀青两种方式。目前，杭白菊菊茶加工采用二次烘干法,避免了产品中低沸点芳香精油物质的流失。

杀青后即可放入烘车推入烘房进行烘干，杭白菊的烘干分三段进行。

初始烘干温度30-40度，时间4H，湿度控制在55%

第二段烘干温度45-55度，时间16H，湿度控制在28%

第三段烘干温度58-65度，时间2H，湿度控制在15%

采用永淦空气能烘干设备的优点就是自动烘干，设置好参数开机就可以了，无需人员值守。

皇菊种植烘干工艺

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵中药材烘干设备的生产厂家，新研发出的一款新型节能烘干设备—菊花烘干机。一次性可烘干1200斤菊花，平均每小时用电8度，且在烘干菊花的同时还能提取菊花精油，设备全自动化运行，无需人工值守。为农民朋友解决了江西菊花生产靠天吃饭的难题。

将采摘好的鲜花倒入托盘，一朵挨着一朵摆放好，摆花不能重叠，注意花瓣朝上。摆好的鲜花盘可以直接放入烘车上，一次多摆几盘，全部摆放完毕后可将烘车推入烘房进行烘干。烘车入烘房完毕后可以关闭烘房门，这里以南昌永淦皇菊烘干机为例设置烘干参数，参数按照四段设定，总时间28个小时，从低温往高温段升温，一段45度，保持8小时，二段50度保持6小时三段温度快速提温至60度，保持1个小时，四段温度稍降回50度持续10个小时左右即可出干花。皇菊的烘干除了菊花本身采摘时的湿度还有后期烘干设备的参数设置也是非常重要的。

嘉菊烘干房怎么做南昌永淦告诉您

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵中药材烘干设备的生产厂家，新研发出的一款新型节能烘干设备—嘉菊烘干机。适用于嘉菊，陶菊，皇菊，金丝皇菊，贡菊，杭白菊，毫菊等各种类型的菊花以及大多数中药材的干燥，一次性可烘干1200斤菊花，平均每小时用电12度，设备全自动化运行，无需人工值守。为农民朋友解决了菊花烘干的难题。

现介绍采用永淦高温热泵烘干设备烘干嘉菊花要点：

摆放菊花时，先将花心向上，一朵一朵挨着摆放手

首段烘干温度30-40度，时间4H，湿度控制在55%机

第二段烘干温度45-55度，时间16H，湿度控制在28%号

第三段烘干温度58-65度，时间2H，湿度控制在15%

采用永淦空气能烘干设备的优点就是自动烘干，设置好参数开机就可以了，无需人员值守。

现在不用为嘉菊烘干而烦恼了只需拨打图片中的电话，就有专人带您参观永淦井冈山皇菊烘干项目成功案例，零成本为您做菊花烘干方案。

此嘉菊的“嘉”是嘉祥的“嘉”，属于地方品种，它因为生长在山东省济宁市的嘉祥县而得名嘉祥菊花，有1000多年的种植历史了，过去在济宁药材市场外销，也称为济菊。

嘉菊在食用菊中属于外形较小的菊花品种，它的直径一般有3厘米左右，非常小，非常的袖珍。花蕾跟指甲大小差不多，直径不过一厘米，即使开放了也跟野黄菊一般，没有怒放的态度，比起中国的四大名菊来截然不同。浓缩的是精华，嘉菊花虽然朵形小，功效却一点不比人家差，研究证明，嘉菊的质量、性味和有效成份等指标都超过了同类产品，在市场上受到消费者的普遍欢迎。