

鹤山干燥,江门福瑞斯永淦,干燥设备

产品名称	鹤山干燥,江门福瑞斯永淦,干燥设备
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:福瑞斯永淦 型号:JZ1353
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——食品干制影响因素

(一)干燥的环境条件

1.干燥温度：传热介质和物料间温差越大，热量向物料传递的速率也越大，水分的外逸速度将因此而增大。若以空气为加热介质，则温度就降为次要因素，原因是物料中的水分以水蒸汽状态从它表面逸散时，将在其周围形成饱和水蒸汽层，若不及时排除，将阻碍物料内部水分进一步逸散，从而降低其蒸发速度，因温度而引起的对干燥过程的影响也将因此而有所降低。但温度增高，会增大空气的蓄湿能力。然而在干制时，一般采用高温是有限度的，原因有三：

柔软汁多的原料会因为温度过高汁液膨胀而引起组织破裂；

高温低湿易发生结壳现象；

高温易引起糖的焦化。

适宜的干燥温度一般是干燥初期75-90 ，干燥后期或接近终点时，温度控制在50-60 。

2.空气流速：流动空气可以不断地将热量传给物料，并将物料周围的饱和水蒸汽带走。加速空气流速，不仅因热空气所能容纳的水蒸汽量将高于冷空气而吸收较多的蒸发水分，还能及时将聚集在物料表面附近的饱和湿空气带走，以免阻止物料内部水分的进一步蒸发，同时还因和物料表面接触的空气量增加而显著地加速物料中水的蒸发。因此，空气流速越快，食品干燥速度也越快，如胡萝卜、甘蓝等，风速1.2 5m/s时，需干燥5-5.5hr.，风速5m/s时，只需2-3hr.。风速在3m/s以下，水分蒸发速度与风速大体呈比例增加。

3.干燥空气湿度：如果用空气作为干燥介质，空气越干燥，食品脱水干燥速度就越快。近于饱和的湿空气进一步吸收水分的能力远比干燥空气差。饱和湿空气不再能进一步吸收来自物料的蒸发水分。

（二）物料的性质与状态

1.原料种类：不同的果蔬种类，组织结构、理化性质不同，其干燥速度也有差别。糖含量高、水分含量高的干燥较慢

2.物料状态：物料表面积影响到物料表面水分蒸发强度、物料表面的给湿系数等，因此会影响到给湿过程。比表面积的大小又影响到物料的厚度，进而影响其导湿过程，因此任何减小物料厚度或增大其比表面积的工艺操作都会加速脱水过程。如切片、切丝等工艺操作。

3.原料处理：熏硫和烫漂可以降低细胞持水力，利于水分蒸发。

4.原料的装载量：原料在烘盘上的装载量会影响到温度的升高、干燥室的空气湿度、空气的流动速度等等，因而影响到物料水分的蒸发。因此，干燥时应结合原料性质和干燥环境确定物料的装载量。干燥初期，装载量少，以不妨碍空气流动为原则，干燥后期，随着体积和水分减少，装量可适当增加。

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！