

江门烘干,江门福瑞斯永淦,江门烘干食品烘干

产品名称	江门烘干,江门福瑞斯永淦,江门烘干食品烘干
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:福瑞斯永淦 型号:FM1257
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——苹果烘干

苹果一直以来，都被誉为“最健康”的水果之一，也是是最常见的水果之一，它含有多种维生素、矿物质、糖类、脂肪等，是人体大脑需要的营养成分。多吃苹果有增进记忆、提高智能的效果,还可改善呼吸系统和肺功能，保护肺部免受空气中灰尘和烟尘的影响。日常生活中，人们常常直接食用苹果，如果能将苹果加工成苹果干，既方便携带，又能呈现出不同于苹果的风味与口感，而且尽量保持原有的营养物质。

（一）苹果片加工工艺流程

原料 水洗 去皮 切片 药水浸泡 干燥 选片 包装。

（二）操作要点

- 1.原料:果实新鲜饱满,品质良好,八成熟以上,种子呈褐色,组织不萎缩,无霉烂、畸形、冻伤、病虫害及严重机械伤。
- 2、水洗：用流动的水冲洗原料，将苹果上的残留物及杂质冲洗干净。
- 3、去皮：原料经机械(也可人工)均匀的消去苹果表皮，剔除有裂缝、有斑点的部位。
- 4、切片：将已经去皮的苹果,再经打核机沿果核中心打成圆形孔,然后用切片机沿果实横向切成环形片。
- 5、药水浸泡:果片置入药水中浸泡30~40分钟。浸泡时药水液面要高于果片面，为防止果片漂浮在药水上,应在果片上面用盖帘加重物压住,以确保果片完全浸泡在药水中。
- 6、干燥:苹果片干燥前水份含量为86 - 88%，干燥至水份含量为5.8%左右。切片厚度对烘干速率的有着很

大的影响，厚度越厚，烘干时间越长。如果没有特殊要求的情况下，建议切片厚度在3~5mm范围，装料量为1.5kg/平方米。干燥室温度:40~55℃。干燥时间:5~10小时。在干燥过程中除湿排湿交叉进行。要防止温度不稳定忽高忽低。

7、选片:已干燥好的苹果干要经过人工挑选和修整。

修整:将果片上带有残留籽巢、果皮、机械伤疤、斑点、病虫害的修整掉。

挑选:将果片中的水片(不干燥片)、糊片、碎片、脏片剔除,并除去杂质。

8、包装:

经化验、检查合格的脱水苹果,装入复合包装袋,进行包装。若采用真空包装,可延长产品保质期。

(三) 苹果干的保藏

苹果干需储藏在光线较暗、干燥和低温的地方。储藏温度越低,则保存期越长,以0~2℃为佳,但一般不要超过4~10℃。空气越干燥越好,它的相对湿度建议在65%以下。采用真空包装,可延长产品的保质期。此外,要注意防潮防雨,防止虫鼠咬啮。这些都是保证苹果干品质的重要保藏措施。

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——藕脯制作方法