

## 江西腐竹烘干\_腐竹烘干\_江西福瑞斯永淦查看

产品名称	江西腐竹烘干_腐竹烘干_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	100.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号:MU1719
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

### 江西福瑞斯永淦热泵腐竹烘干机优势

大豆蛋白是人们现行食物中优质的蛋白，它已经成人们生活中不可或缺的优质食品，而腐竹、油豆皮、豆腐、豆腐皮是有豆制品家族中的畅销产品。腐竹色泽黄白，油光透亮，含有丰富的蛋白质及多种营养成分，用清水浸泡（夏凉冬温）3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，食之清香爽口，荤、素食别有风味。

腐竹的干燥，绝大多数企业都采用落后的干燥方法——暴露在阳光下晒干，但有个别企业用不锈钢筛网搭成一个拱形帐篷，太阳光透过帐篷来晒腐竹，这样较卫生一些。有些企业的烘房设计很落后，把钢板铺成一个平面，在钢板下面烧锯末或木柴加热，不但钱花了而且花得比设计合理的烘房还要多，热能利用率低，温度只有50 左右，而且温度不均匀，无法烘干腐竹。有个别厂仿效农村的土法烤烟房，用陶瓷管拼接成几条长管，一端烧火，另一端接烟囱，这种加热装置也浪费燃料！有些人仿效烤香菇的烘房，加热不均匀，使有的腐竹烤焦了而有的腐竹还没烤干。个别大企业则用八、九个北方地区用来取暖的取暖器，均匀地摆放在烘房里，在取暖器里通入蒸汽，在墙脚留一、二个孔作进风口，在不同方位的墙上分别装个排气扇来排水蒸气，这种做法同样达不到烘干的温度，而且温度不均匀，取暖器固然换热效率高，但其烘房整体设计的思路错了；有些大企业也是这样做，温度是勉强达到了烘干的温度，但温度不均匀，同时也浪费了取暖器和能源。

### 江西福瑞斯永淦热泵干燥技术的特点：

（1）节约能源节约能源是热泵最初应用的出发点，也是主要的优点。近年来，越来越多的研究人员也证实了热泵干燥机组的节能特性。

（2）干燥产品品质好热泵干燥是一种温和的干燥方式，接近自然干燥。表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。（3）干燥参数易于控制且可调范围宽热泵干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到有效的控制，且温度调节范围为8~85，相对湿度调节范围为11%~80%，适合于热敏性物料的干燥。

而高安腐竹则是江西腐竹的区域代表性产品，具有外表油亮光泽，枝条均匀，条内空心的特点。比福建腐竹体积更加厚。且吸水后不吐浆，不粘糊回锅回炉形状不变。这就要求腐竹烘干过程必须要有高温段可以快速干透内心。以及适当的湿度保留以保障腐竹干燥后不断，可以说高安腐竹的烘干对烘干工艺有着苛刻的要求。经永淦公司潜心研究，多次试验。推出高安腐竹专用蒸汽烘干设备。腐竹烘干的温度控制在85℃，最终的物料湿度一般控制在10-13%左右。腐竹一般2斤湿料可烘干得到1斤干料。以下是设备详细介绍。

或者拨打图片中的电话，与我们联系，可安排参观考察江西高安大观楼腐竹厂，那里有永淦公司设计安装的48套腐竹烘干设备，实地考察腐竹生产烘干工艺。零成本为您做腐竹烘干方案。

## 南昌永淦腐竹烘干机厂家直销

腐竹是最主要的大豆制品之一。腐竹是由煮沸后的豆浆，经过一定时间的保温，豆浆表面蛋白质成膜形成软皮，揭出烘干而成的。煮熟的豆浆保持在较高温度条件下，一方面豆浆表面水分不断蒸发，表面蛋白质浓度相对提高；另一方面蛋白质胶粒热运动加剧，碰撞机会增加，聚合度加大，以至于香菜薄膜，随着时间的延长，薄膜厚度增加，当薄膜达到一定厚度时，揭起即为腐竹。腐竹揭竿后搭在竹竿上沥浆，沥浆后即可烘干。

而高安腐竹则是江西腐竹的区域代表性产品，具有外表油亮光泽，枝条均匀，条内空心的特点。比福建腐竹体积更加厚。且吸水后不吐浆，不粘糊回锅回炉形状不变。这就要求腐竹烘干过程必须要有高温段可以快速干透内心。以及适当的湿度保留以保障腐竹干燥后不断，可以说高安腐竹的烘干对烘干工艺有着苛刻的要求。经永淦公司潜心研究，多次试验。推出高安腐竹专用蒸汽烘干设备。腐竹烘干的温度控制在85℃，最终的物料湿度一般控制在10-13%左右。腐竹一般2斤湿料可烘干得到1斤干料。以下是设备详细介绍。

或者拨打图片中的电话，与我们联系，可安排参观考察高安大观楼腐竹厂，那里有永淦公司设计安装的48套腐竹烘干设备，实地考察腐竹生产烘干工艺。零成本为您做腐竹烘干方案。

## 腐竹烘干机

腐竹，又称腐皮或豆腐皮，是煮沸豆浆表面凝固的薄膜，可鲜吃或晒干后吃腐竹，是东亚地区常见的食物原料。豆腐皮一词最早出现在李时珍《本草纲目》中，李时珍说，将豆浆加热时，表面出现一层膜，将膜取出，干燥后即得豆腐皮。

腐竹使用热泵烘干工艺：1、首先在60℃左右的暖房内烘30分钟左右，使腐竹表面不粘后即出暖房，稍凉后从杆上取下平摆在竹篷上。

2、再进同一暖房在同一温度下继续烘干2个小时左右，至水分降至15~20%时，再出暖房。

3、温度控制在45~50℃，这样再持续烘干5小时左右，水分即可降至7~8%左右。

热泵烘干方法适用于较薄的手巾腐竹，如福建，广东，江西赣州的腐竹。

蒸汽烘干方法：经永淦公司潜心研究，多次试验。推出高安腐竹专用蒸汽烘干设备。以下是设备详细介绍。由江西福瑞斯永淦节能科技有限公司设计制作安装的北京二商【江西大观楼】腐竹食品厂的蒸汽腐竹烘干设备已节能高效运行3年。烘房用保温墙+保温砂浆砌成，保温耐用。控制系统采用PLC+人机界面，控制精准稳定已实现无需人工干预全自动化运行。烤房内部采用隧道式回风结构，风量均匀，且风速