

腐竹烘干机厂家,腐竹烘干,南昌永淦多图

产品名称	腐竹烘干机厂家,腐竹烘干,南昌永淦多图
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:FF1673
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

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，且风速可以提前预设，到达该段即自动变频调节。烘出产品色泽光亮，不易断。蒸汽换热系统经工程师优化，经生产比较与之前土烤房相比节能效率实现高达35%实现节能减排。蒸汽烘干方法适用于较厚的江西高安，南昌，河南，山东腐竹的烘干。

如果您对腐竹烘干设备有什么不了解的地方可以拨打图片中的电话，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。

如果您对腐竹烘干设备有什么不了解的地方可以拨打图片中的电话，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。

腐竹烘干机腐竹生产工艺

腐竹起源于唐代，色泽黄白，油光透亮，是一道美味健康的素菜，本篇文章和大家共同探讨腐竹烘干生产方法。现在永淦公司结合自身多年在腐竹烘干行业经验，给大家参考一下腐竹生产烘干技术工艺流程。

首先步骤——泡豆，将黄豆倒入缸中，加入食用水，液位以漫过黄豆表层再高10厘米左右。浸泡时间控制在6小时左右。

第二步——打浆，将浸泡好的黄豆清洗挑选，挑选时注意将混杂在黄豆里面的小石子等杂物挑出，以防打浆时损坏打浆机。清洗挑选完毕后即可倒入打浆机中开启电源开始打浆。

第三步——蒸煮抄条，将豆浆加热时，表面出现一层膜，即可将豆浆膜挂至竹竿上（此步称为抄条），竹竿挂满后转移至烘车上。抄条时高温操作注意操作人员人身安全。

第四步——烘干，将烘车推入烘房，关闭烘房门，打开烘干机电源，设置烘干参数：首段4小时，烘干温度85度，大排湿。第二段6小时，烘干温度60度，这段要把湿度控制在38%以下，第三段6小时，烘干温度58度，保持排湿，待烤房湿度降至15%以下即可出烘房包装。

如果您对腐竹生产烘干有什么疑问的地方可以拨打图片中的电话，与我们联系，我们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。

永淦蒸汽腐竹烘干系统

腐竹是一种味甘、性平，具有清热润肺、止咳消炎的功效的保健食品，它起源于一千多年前的唐朝。腐竹的主要成分是大豆，含有丰富的蛋白质，营养成分极高；其含有的卵磷脂可除掉附在血管壁上的胆固醇，防止血管硬化，预防心血管疾病，保护心脏；腐竹既是豆制品中的高端产品，其外观光泽，呈浅黄色，条均匀，条内空心，蛋白质含量高达45%-50%，脂肪含量达30%左右，同时还含有糖、钙、磷、铁以及硫胺素、核黄素和尼克酸等人体所需的微量元素，且韧性好，吸水膨胀后不黏糊，不含热河添加剂。

权威营养学资料表明，每100克豆浆、豆腐、腐竹的蛋白质含量分别为1.8克、8.1克、44.6克；含碳水化合物分别为1.1克、4.2克、22.3克；而含水量则是96克、82.8克、7.9克。不难看出，腐竹含蛋白质丰富而含水量少。腐竹具有良好的健脑作用，有助于预防老年痴呆症，因为腐竹中谷氨酸含量比例极高，为其他豆类或动物性食物的2-5倍，而谷氨酸在大脑活动中起着重要作用。此外，负责中所含有的磷脂还能降低血液中胆固醇的含量，达到防止高脂血症、动脉硬化之效果。

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。由南昌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，且风速可以提前预设，到达该段即自动变频调节。烘出产品色泽光亮，不易断。蒸汽换热系统经工程师优化，经生产比较与之前土烤

房相比节能效率实现高