

江门烘干,江门烘干,江门福瑞斯永淦多图

产品名称	江门烘干,江门烘干,江门福瑞斯永淦多图
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:BP1813
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——水果干的加工（简述）

1. 葡萄干。葡萄成熟后，及时除去小粒和破损的果粒，用1.5%-4%的氢氧化钠浸泡一下，用清水洗净碱液，装入晒盘之中，晾晒3-5天后，每日及时翻转继续晾晒阴干，在新疆等地由于气候干燥，一般需要30天左右。贮藏回软8周后，脱粒去掉果梗，然后装袋。

1. 桃干。采用易离核的桃，去皮，对切成两半，去核后，用上排列晒于晒盘之内。用鲜果量的0.4%的硫磺熏4-6小时，然后进行晾晒。晒时勤翻，晒到6-7成干即含水量15%-18%为宜，再次挑选，贮藏回软时间约3周。

2. 苹果干。挑选无病虫害的苹果，削皮后去心，切成5-7毫米厚的圆片，熏硫晒。每平方米干燥4-5公斤果干，再熏硫1-2小时。大型干燥时室内要加温，保持初温80-85℃，后几天温度控制在50-55℃，干燥时间约5-6小时。

3. 梨干。将挑选的梨切成两面三刀半，去柄、去心，热烫15-25分钟，在3%的二氧化硫中熏3-5小时，然后晾晒。每平方米晾晒10-12公斤果干，室温前期55℃，后几天温度65℃，干燥时间较长，一般需30-36小时。

4. 杏干。反挑好的杏切成两半、去核、切面向上摆入烘盘中。再用淡盐水洒于果面上，盐与水的比例为1:33，硫磺熏3-4小时，每平方米晾果5-6公斤。室内温度初温40℃，后期60-65℃，干燥时间10-12小时，每平方米晾杏12-15公斤。

5. 枣干。把枣挑选分级，用热水烫5-10分钟，室温初期50-55℃，后期68-75℃，干燥24小时。

6. 李子干。将挑选的李子用0.25%-1.5%氢氧化钠处理5分钟，然后洗净碱液。每平方米晾李12-14公斤。前期温度45-55℃，后期温度70-75℃，干燥时间20-36小时。

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——干燥核桃的方式对比

干燥核桃主要有如下几种方式：

（1）自然晾晒法：洗好的坚果可在竹箔或高粱秸箔上阴干半天，待大部分水分蒸发后再摊放在芦席或竹箔上晾晒，且不可在阳光下曝晒，以免核壳破裂，核仁变质。坚果摊放厚度不应超过2层果，以免种仁背光面变为黄色。注意避免雨淋和晚上受潮。一般晒5~7天即可。判断干燥的标准是，坚果碰敲声音脆响，横隔膜易于用手搓碎，种仁皮色由乳白变为淡黄褐色，种仁含水率不超过8%。

（2）人工烘干法：在多雨潮湿地区，可在干燥室内将核桃摊在架子上，然后在屋内用火炉子烘干。坚果的摊放厚度以不超过15cm为宜，过厚不便翻动，烘烤也不均匀，易出现上湿下焦；过薄易烧焦或裂果。烘烤温度：烤房温度以25~30 为度，但要打开天窗，排出水蒸气。当烤到四五成干时，关闭天窗，将温度升至35~40 ；待到七八成干时，将温度降至30 左右；最后用文火烤干为止。翻动适度：果实上炕后到大量水气排出之前，不宜翻动果实；经烤烘10小时左右，壳面无水时才可翻动，越接近干燥，越勤翻动。最后阶段每隔2时翻动1次。

（3）热风干燥法：用鼓风机将干热风吹入干燥箱内，使箱内堆放的核桃很快干燥。鼓入热风的温度应在40 为宜。温度过高会使核仁内脂肪变质，当时不易发现，贮藏几周后即腐败不能食用。

热泵作为一种节能产品用于干燥