

江门福瑞斯永淦江门烘干江门烘干机

产品名称	江门福瑞斯永淦江门烘干江门烘干机
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:YP1920
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——桂圆烘干工艺

桂圆干燥标准及质量要求：

干燥标准：果壳用手轻压能平断，果肉干爽呈赤褐色，发亮、有皱纹，果核用牙咬易裂开，断面呈草木灰色。

质量要求：同等级桂圆要干爽均匀，果蒂完整，外形光滑，果肉无焦味、无霉变、无虫蛀，破壳率不超过5%。

桂圆干原料选择及处理

(1) 选果用于烘焙制干的桂圆品种要求果大、肉厚、果壳稍厚或厚薄适中、果肉含糖量高。乌龙岭、油潭本、赤壳、双子木、储良、乌圆等为制的桂圆果实要求充分成熟并采摘及时。

(2) 剪梗 果实送到加工场后，用平口小剪刀逐粒剪去果梗，要从果梗基部剪齐。

(3) 浸水

剪梗后的果实装入竹篓内浸入水中5-10分钟，洗去果面污物并使果壳松软，然后提起沥干水分，以备摇沙

桂圆烘干工艺：（仅供参考，请依实际情况而定具体干燥技术工艺）

1、烘干工艺一：热空气75-80度保温1小时；40-45度保温3-4小时；升温到50-55度保温8小时、升温到60-65度保温12小时、共24-26小时。

2、烘干工艺二：热空气75-80度保温1小时；45-50度保温3-4小时；升温到55-60度保温8小时、升温到65-70度保温10小时、共22-24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——澳洲坚果烘干除湿

带壳果一般使用的干燥温度及时间如下:30 (2-3d) 38 (1-2d) 45 (1-2d)
50 (一直干燥到所要求的含水量为止)。

其中干燥时间受下列条件的影响:果实的起始湿度、空气的相对湿度、干燥后果实所要求达到的最后含水量。若起始湿度、空气相对湿度和所要求达到的含水量均较高时，所需的时间要长些，反之则短，要根据具体情况而定。

另外，起始干燥温度要根据带壳果的果仁含水量而定，若果仁含水量为25%-28%时，干燥温度不要超过30；若果仁含水量为15%-20%时，干燥温度不要超过38；若果仁含水量为10%-15%时，干燥温度不要超过45；若果仁含水量为7%-10%时，干燥温度不要超过50；否则烘烤期间会导致果壳破裂，果仁心部变褐，降低产品的质量。

这就是东莞市永淦节能科技有限公司设计了一种新的干燥设备，将筒仓和网带干燥结合优点的干燥方式：高效热泵除湿机组+正反穿流式+仓式干燥。

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——紫菜烘干工艺

紫菜是一种营养价值较高的海藻，其味鲜美，是人们喜食的海味之一。紫菜除天然生长外，近年来人工养殖得到大发展。紫菜的烘干工艺流程：