

肉制品烘干房工程

产品名称	肉制品烘干房工程
公司名称	深圳市纳克斯达科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市龙华东环一路南方明珠A615
联系电话	86-0755-27970704 4006496518 13717002167

产品详情

肉制品烘干房工程,推荐纳克斯达烘干设备,如需更多了解,请咨询我们。技术支持:15815508948 13528427986 www.nkxta.com 全国统一服务热线:400-6496-518

例如:纳克斯达海产品烘干机

适用于鲍鱼、海带、鱼干等海产品烘干海产品烘干,干燥品质稳定,干参复水性好、营养成分损失少,储存期长,比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。海产品干燥过程中,要确保物料不变形、不变色、不变质、不氧化、返盐少,干燥出来的体形饱满,外观色泽好,所以,海产品烘干窑注意以下几个事项。(1)

时间——海产品烘干一般周期较长,快速烘干一般都会破坏烘干质量。

(2) 循环风——海产品烘干一般要求较大的循环风量,风速也比较高,避免水汽保留在物料表面。

(3) 温度——海产品的烘干一般要求比较低的温度下进行,以避免高温影响产品烘干后的质量,所以建议使用低温除湿烘干机。

(4) 色泽——保持海产品烘干后的色泽至关重要。

(5) 湿度——海产品的一般含水量比较大。因此控制好排湿量是决定烘干质量的重要因素。另外,由于海产品的水分存在于脂肪和油脂中,脱水较困难,控制脱水速度很关键。

纳克斯达海产品烘干机

适用于鲍鱼、海带、鱼干等海产品烘干海产品烘干,干燥品质稳定,干参复水性好、营养成分损失少,储存期长,比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

建造出好的烘干房,再加上正确的烘干技术,这样子的产品才能卖一个好价格

如需更多了解,请咨询我们。技术支持:15815508948 13528427986 www.nkxta.com
全国统一服务热线:400-6496-518

e='margin:0cm;margin-bottom:.0001pt;background:white'>