

黄花菜烘干机价格

产品名称	黄花菜烘干机价格
公司名称	广州易科热泵烘干设备科技有限公司
价格	22800.00/台
规格参数	品牌:YKP易立诺 型号:YK-72RD 功率:4.8KG
公司地址	广东 州市花都区新华街松庄路11号
联系电话	400-114-7088 13902295416

产品详情

黄花菜知识介绍：

黄花菜又叫金针菜，原名叫萱草，古称“忘忧草”。黄花菜是人们喜吃的一种传统蔬菜。因其花瓣肥厚，色泽金黄，香味浓郁，食之清香、鲜嫩，爽滑同木耳、草菇，营养价值高，被视作“席上珍品”。

金针菜属百合科，多年生宿根草本。我国南北各地均有栽培。

金针菜的食用部位是其花蕾。花蕾呈细长条状，呈黄色，有芳香气味，每年春、秋两季采收。

金针菜的品质要求：以洁净、鲜嫩、不蔫、不干、芯尚未开放，无杂物者质优。

黄花菜食疗作用：

黄花菜性平、味甘、微苦，归肝、脾、肾经；有清热利尿，解毒消肿，止血除烦，宽胸膈，养血平肝，利水通乳，利咽宽胸，清利湿热，发奶等功效；

主治眩晕耳鸣、心悸烦闷、小便赤涩、水肿、痔疮便血等病症。

黄花菜烘干机特点 1、安装方便：安装方便，占地面积少，可装于室内、外任何地方。 2、高效节能：只需少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，比电加热烘干机节能75%；比燃油、燃气烘干设备节能66%；比燃煤烘干机节能30%，1度电当4度电用。

3、环保无污染：无任何的燃烧物及排放物，完全符合食品卫生标准，是一种可持续发展的环保型产品。

4、运行安全可靠：整个系统的运行无传统烘干机（燃油、燃气或电加热）中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一种绝对安全可靠的全封闭烘干系统。 5、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定可靠，使用寿命长，运行安全可靠。

- 6、智能化程度高：采用微电脑智能化控制，无需人工参与，可24小时连续干燥作业。
- 7、适用范围广：适用于各行各业一切需要烘干和除湿的产品或物料。

黄花菜清热利尿解毒消肿止血除烦宽胸膈养血平肝利水通乳利咽宽胸清利湿热发奶黄花菜有较好的健脑，抗衰老功效，是因其含有丰富的卵磷脂，这种物质是机体中许多细胞，特别是大脑细胞的组成成分，对增强和改善大脑功能有重要作用，同时能清除动脉内的沉积物，对注意力不集中、记忆力减退、脑动脉阻塞等症状有特殊疗效，故人们称之为“健脑菜”。另据研究表明，黄花菜能显著降低血清胆固醇的含量，有利于高血压患者的康复，可作为高血压患者的保健蔬菜。黄花菜中还含有效成分能抑制癌细胞的生长，丰富的粗纤维能促进大便的排泄，因此可作为防治肠道癌瘤的食品。

鉴于黄花菜的诸多功效，人们在收获季节把鲜黄花菜烘干存放，以便食用。热泵烘干房采用先进的技术，能够自控温度和湿度，能耗低，节能环保，绿色无污染，加工时间短，产量大，烘干完的黄花菜颜色鲜艳，营养成分保持的好。这是诸多黄花菜加工企业选择我们热泵烘干房烘干设备的主要原因。

黄花菜的烘干流程参考：

1：黄花菜的采收时间通常在30天左右。花蕾开放过多，会下降干制品格量，故采摘时间不可过迟。花蕾采摘过早，不仅下降品质，而且加工后常带黑色，影响干制品的外观品格。黄花菜在花蕾发育丰满，含苞未放，花蕾中部色泽金黄、两端呈绿色、顶端紫色退去时采摘为好。

2：采收的黄花菜花蕊及时蒸制，蒸制时间为8分钟为宜，颜色由黄转绿，花柄开始发软即可。

3：蒸制后的花蕊均匀的摊在托盘上进行烘干，烘干温度在50-70为宜。并在不低于50度的温度下完成烘干。

4：烘干后，黄花干燥易断，应放入筐内回潮，待疲软后再包装称重。

黄花菜热泵烘干机特点：

1：整机箱体采用全封闭结构，热空气箱内循环，节能高效。安装、拆迁方便，占地面积少，可安装于室内、外。

2、高效节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热器的1/4；同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省70%左右的运行费用。1度电等于4度电。

3、环保无污染：设备运行过程中不会产生任何的燃烧物及排放物，无传统干燥器中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一种可持续发展的环保型干燥设备。

4、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的，设备运行安全可靠，性能稳定、可靠，使用寿命长。

5、设备免人工操作，自动化程度高、智能化自动恒温装置，可24小时连续干燥作业。

6、适用范围广，不受气候影响，可广泛适用于中草药、食品、农副产品、海产品、肉制品产品的烘干。

7、可根据物料特性、场地大小、产品产量和工艺要求定制安装。