

# 香料烘干机江门福瑞斯永淦高温热泵设备

产品名称	香料烘干机江门福瑞斯永淦高温热泵设备
公司名称	江门市金明电器有限公司
价格	90000.00/台
规格参数	江门福瑞斯永淦:12匹 环境温度:5-45 额定温度:80
公司地址	江门市江海区东海路28号101-104卡
联系电话	0750-3270333 13902886727

## 产品详情

### 腐竹烘干制作工艺

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档产品，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。

**腐竹烘干的技术问题** 腐竹是最主要的大豆制品之一。腐竹是由煮沸后的豆浆，经过一定时间的保温，豆浆表面蛋白质成膜形成软皮，揭出烘干而成的。煮熟的豆浆保持在较高温度条件下，一方面豆浆表面水分不断蒸发，表面蛋白质浓度相对提高；另一方面蛋白质胶粒热运动加剧，碰撞机会增加，聚合度加大，以至于香菜薄膜，随着时间的延长，薄膜厚度增加，当薄膜达到一定厚度时，揭起即为腐竹。腐竹揭竿后搭在竹竿上沥浆，沥浆后即可烘干。腐竹烘干的最高温度控制在85℃，最终的物料湿度一般控制在10-13%左右。腐竹一般4斤湿料可烘干得到1斤干料。腐竹烘干一般经历预热，高温烘干阶段，恒温烘干阶段，降温回潮阶段。腐竹烘干的过程需要保湿而不是快速除湿。另外温度控制决定了腐竹的膨化，表面的油份、色泽等重要品质。最后如歌对于湿度控制不当，烘干过程和下料，装箱的过程中会导致腐竹脆断，影响成品腐竹的产量，造成浪费。腐竹烘干过程中注意以下几个技术要点：

- 1、前期的保湿升温烘干过程对于腐竹的膨化有重要影响。腐竹的膨化决定了腐竹的外形品质。
- 2、腐竹表面的油分和光泽。

- 3、腐竹烘干后的韧性。不易脆断。
- 4、不同品种的腐竹不能混在一起烘干加工。

#### 永淦解决方案

采用5P/10p/20p空气能热泵烘干机进行烘干处理，热泵运用于干燥过程的主要原理就是利用热泵蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收干燥过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烘干箱中，烘干箱内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并最终实现物料连续干燥。