

微波茶叶杀青设备 济南微波厂家 多层茶叶杀青设备

产品名称	微波茶叶杀青设备 济南微波厂家 多层茶叶杀青设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	380000.00/台
规格参数	品牌:康来微波茶叶杀青设备 型号:KL-400型 产量:400斤茶叶
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

微波杀青机是指通过高温或者其他方法破坏和钝化鲜叶中的氧化酶活性，抑制鲜叶中的茶多酚等的酶促氧化，防止烘干过程中变色。同时散发青臭味，促进良好香气的形成。

微波杀青机外部结构与常规微波干燥设备类似；主要是其微波腔体内设置了物料水汽抑制装置。使物料在微波作用下蒸发的水分子在一定范围内得以保留形成杀青环境，微波能快速升温到酶钝化温度（60 - 80 ），经过3-5分钟的微波照射就可以完成高品质杀青处理。与传统的燃煤方式相比，微波杀青、干燥的综合成本可降低8.5个百分点，而且加工出的茶叶售价要高出30%。用电能取代燃煤、燃柴的供能方式，无噪声，无烟雾、无灰尘之害，加上微波有较强的杀菌作用，茶叶产品卫生安全。同时微波技术改变了制茶工人的劳作方式，减轻了劳动强度，对茶叶加工技术的进步有现实的意义。日本、韩国将微波技术应用于茶叶加工取得良好的经济效益、我国是个茶叶生产大国，茶叶的现代化加工技术应用有广泛市场前景。经过多年努力微波设备制造技术完全可以满足市场需求，杰全微波设备公司以专业的水准推出多种茶叶微波处理设备，已经被越来越多的茶叶加工企业认可。

- 1、杀青机由于是三层设计，设备更短不占用厂地，采用静音风机工作噪声更小。
- 2、由于微波杀青是采用的水的高分子运动，杀青出来的茶叶更柔软均匀，生产过程中便于成形，不用扎堆大量的节约了生产时间。

微波杀青时茶叶表面温度不高，出叶时不需吹风冷却，故叶绿变化少，色泽翠绿耐藏、香气损失少，同时由于水份蒸发速度快，保证茶叶的品质，避免物质的流失。另外微波杀青、烘干具有灭菌、醇化之功能而传统的工艺设备不具备这一功能，微波特别对夏、秋茶，去除苦涩味，相当见效，这一醇化功能，其它机械是无法替代的。

茶叶营养损失少：茶叶在微波加热箱内停留的时间较短，又不需要空气和蒸气导热，所以能保留茶叶中的营养成份。4、灭菌、醇化作用大：茶叶在采摘、制作过程，往往有二次污染的可能，微波杀青、烘干

具有灭菌、醇化之功能，微波特别对夏、秋茶，除苦涩味，相当见效，这一醇化功能，其它机械是无法潜代的。5、茶叶品质有所提高：微波杀青时茶叶表面温度不高，出叶时不需吹风冷却，故叶绿变化少，色泽翠绿耐藏、香气损失少，干燥均匀，同时由于水份蒸发速度快，容易形成多孔性，产品的复水性好，泡茶时内溶物易溶出。