竹荪烘干机厂家热销

产品名称	竹荪烘干机厂家热销
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

竹荪烘干机

竹荪又名竹笙、竹参，常见并可供食用的有4种：长裙竹荪、短裙竹荪、棘托竹荪和红托竹荪，是寄生在枯竹根部的一种隐花菌类，形状略似网状干白蛇皮，它有深绿色的菌帽，雪白色的圆柱状的菌柄，粉红色的蛋形菌托，在菌柄顶端有一围细致洁白的网状裙从菌盖向下铺开，被人们称为“ 雪裙仙子 ”、“ 山珍之花 ”、“ 真菌之花 ”、“ 菌中皇后 ”。

竹荪营养丰富，香味浓郁，滋味鲜美，自古就列为“ 草八珍 ”之一。日前，国家质量监督检验检疫总局发布《2016年第112号公告》，批准长宁竹荪为国家地理标志保护产品，划定长宁县现辖行政区域为保护区域，自即日起实施保护。

竹荪幼担子果菌蕾呈圆球形，具三层包被，外包被薄，光滑，竹荪的子实体

灰白色或淡褐红色；中层胶质；内包被坚韧肉质。成熟时包被裂开，菌柄将菌盖顶出，柄

中空，高15～20cm，白色，外表由海绵状小孔组成；包被遗留于柄下部形成菌托；菌盖生于柄顶端呈钟形，盖表凹凸不平呈网格，凹部分密布担孢子；盖下有白色网状菌幕，下垂如裙，长达8厘米以上；孢子光滑，透明，椭圆形，3～3.5×1.5～2微米。

竹荪烘烤之前，先将竹荪在烤垫上摆放整齐，用小刀将竹荪菌柄底部长有白皮的地方轻轻划开，然后在分层摆放在物料托盘
上，注意不要堆叠摆放，以免影响竹荪的烘干品质。将排放的竹荪放到物料车架上，推进烘干房内，在竹荪烘干机的电脑控制板上设置好竹荪的烘烤参数就可以烘干了。

竹荪烘干工艺：

1、竹荪预处理。竹荪分为长裙竹荪、短裙竹荪和黄裙竹荪、棘托竹荪、红托竹荪、淡黄竹荪等类别。为确保竹荪的等级品质，要适时进行采收。利用菌草生态栽培技术种植的竹荪，菌柄粗壮高大，菌裙鲜亮脆嫩。在竹荪烘烤之前，先将竹荪在烤垫上摆放整齐，用小刀将竹荪菌柄底部长有白皮的地方轻轻划开。

竹荪分层物放。将竹荪放入物料中，分层摆放，注意不要堆叠摆放，以免影响竹荪的烘干品质。竹荪的苞在采摘后，即便在静置后，也会继续开放。要注意分拣现场的清洁，洁白菇叶沾了泥尘后很难洗得很干净。

检查设备的状态，如一切正常，点击主界面的用户设置参数项，设置各时间区的目标湿度、目标温度、排湿模式、烘干时间、排湿开启和关闭的时间等各项参数。设备参数的总体设计原则是按照低温—高温—低温的原则烘烤。

竹荪烘干机的具体参数设置如下：根据我们的经验，竹荪的烘干以低温烘烤为好，先用40°C烘烤，以后温度可慢慢升到50°C，约4小时后，温度降到40°C继续烘约3小时。注意观察烘干机过程中的排湿是否正常，
前期的5-6小时内以图示这样的不断有冷凝水排出来为正常情况。

对烘干后的竹荪进行分级包装。烘干后，取出凉20-30分钟，待菌体变软后，再分级进行包装。鲜竹荪干燥率一般为26－28%。经过这样处理的竹荪含水量不会超过百分之十三，烘干后竹荪呈乳白色，朵形完整，无异味和杂质，储存期能高达一年左右，食用时香味浓郁、鲜美。竹荪烘干机还可以用于猴头菇、姬松茸、金针菇、蟹味菇、杏鲍菇、白玉菇、秀珍菇、茶树菇、双孢菇、香菇、滑子菇、口蘑、白灵菇、姬菇、花菇、草菇、鸡腿菇、木耳、银耳、松口蘑、红菇菇、平菇和牛肝菌等蘑菇的烘干处理

竹荪干菇的保存。一般有2种贮藏方法，即自然室内保藏和冷库低温保藏。自然室内保藏将竹荪置于无光、干燥、阴凉、低温处保藏，但耐时性不长。冷库低温保藏是把竹荪置于2~4°C低温冷库条件下保藏，可较长时间保存。

赛百诺竹荪烘干机优势：

1、竹荪烘干采用PLC
触摸屏智能控制，满足物料曲线化烘干工艺需求，集定时，加热，制冷，除湿，排湿、新风等多项功能。

2、突破传统除湿机及普通热泵除湿干燥机技术瓶颈：解决传统除湿设备在高温低湿条件下的除湿性能差甚至空转（压缩机运转不除水）技术难题。

3、独特的烘干房热风循环系统，将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。

4、先进的新风预除湿功能可保证进新风干燥，满足严格的干燥工艺。

5、烘干过程环保无污染，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。

6、高效二次废热回收除湿装置，在排湿过程中也能回收利用热量，比普通热泵烘干机提升能效30%。

7、热泵型竹荪烘干机智能化程度高，温湿度根据电脑板设定自动调控，满足不同物料的

电力。