

2019香蕉片烘干机烘干品质好

产品名称	2019香蕉片烘干机烘干品质好
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/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

香蕉片烘干机

我国是香蕉主

产国之一，长期以来香蕉以

鲜食为主，又因为香蕉富含果胶、[糖类](#)

、单宁及各种酶类，且香蕉质地松软，水分含量高，后熟较快，易受损伤腐烂，在加工过程中极易褐变，造成成品色泽、营养以及风味的裂变，严重影响产品的质量，造成了经济损失，给果品保鲜、仓储、长途运输带来了困难，不利于香蕉产业化发展，随着空气能热泵香蕉干烘干机的发展，该类干品因其能很好的保持香蕉原来的形状和色泽，保持食品的香味及营养成分的损失，并具有食用简单方便，脱水彻底，重量轻，适合长途运输和长期保存，并促进香蕉的开发利用，提高香蕉制品的商品价值和档次，而受到香蕉种植户和食品加工企业的青睐。

香蕉片烘干机产品特点：

空气中的热能是一种再生资源，可以说是取之不尽的宝贵财富，对于所有适宜70 以下的

工、农产品的烘干以及其他特种领域的烘干均适用。空气能热泵的zui大优势就是环保节能

机组只需为压缩机和风机提供电能可工作，在初次制热过程中的电热能量转换效率可达4003上，热泵只需要消耗一小部分的电满足压缩机和风机等设备做功，大大节约角原的提耗。热泵的任务就是要把这些可利用的热能般运到烘室内

环烤房是按国际标准制作，混风间与房间内工作用热风构成两个循环体系，高效节的能环保

设计美观紧凑，热效率高，温度均匀。席体采用双面彩色钢板保温材料，结实坚固，隔热保

温效果。双循环系列烤房可用煤电、油、气等作为能原。控制系统为以德国西门子

[PLC](#)

为核心的全自动控制系统。设有自动报警系统（对设备运行进行监控，对各种故障进行

报警，同时启动保护装置）。设有一键通，用户无需做任何参数设置，一切由设备自动判

断，自动设置参数烘。可配置备用发电机，免停电之忧。

香蕉片烘干工艺：

1、原料处理：加工香蕉干原料要求有较高成熟度，也就是达到食用成熟度。青香蕉风味差、有涩味，不能加工，过熟香蕉若处于软烂状态也不能加工。处理时，首先把软烂、发病的挑去，剥皮，[切片](#)。

2、护色处理：香蕉果肉含有多酚类物质，在加工与成品储藏过程中会产生褐变现象，为了取得色泽好的制品，先要护色处理。

3、干燥处理：由于香蕉富含糖分，在烘干过程中温度不宜过高

，否则会产生糖焦化现象，所以干燥温度应该控制在50-60度，成品含水量在16%。由于干制过程是原料糖分的浓缩，所以干品甜度高，制品色泽呈金黄色，具有成熟香蕉芬芳。