茶树菇烘干机厂家 茶树菇空气能烤房

产品名称	茶树菇烘干机厂家 茶树菇空气能烤房
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:10P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号（自编1号楼）X1301-A5121(集群注册）（JM）（注册地址）
联系电话	18665643859

产品详情

茶树菇市场前景分析：

茶树菇营养丰富，蛋白质含量高达19.55%。所含蛋白质中有18种氨基酸，其中蛋氨酸占2.49%。目前茶树菇产品以保鲜与烘干为主，茶树菇已经成为都市居民“ 菜篮子 ”里面常见的食品，而在都市餐饮业的菜谱上也成为食客最为喜爱的美味山珍。干茶树菇因其储存时间长，流通性好的特点，让它能出现在世界的每个地方，大多消费群体已经接受了茶树菇作为大众食品市场容量逐步扩大，消费潜力巨大。随着市场增大，茶树菇的产业也积极的刺激，特别是茶树菇深加工产业，下面我们来讲讲茶树菇烘干的生产情况。

茶树菇烘干方法：

干茶树菇的生产，无非有两种，一种是自然晒干，一种是机械烘干。

1、依靠太阳自然晒干：这种方式的好处是没有资源的额外消耗、不需要成本。但是缺点也同样明显，完完全全“ 看天吃饭 ”，天气不好，刮风或者下雨，烘干都没法正常进行。

2、简易烘干法：烘房烘干室最简单易行的烘干法，尤其适用于小规模尤其适用于小规模的生产烘干根据各地情况，烘房设计各不相同。

优点：设备简单，便于个体农户使用

缺点：火炉设在房内，不便操作，煤烟多，清洁度差，在烘干过程中要上下搬动托盘，工作量大。

3、热风炉烘干法：热风炉烘干的工作原理是利用炉火直接加热热风炉内热风管，开动风机后把加热空气通过热风输送管道送入烘干洞道，外面的冷空气随即进入加热管，被加热的空气再被送入烘干洞道，如

此昼夜不停的供给热空气把果实烘干。

优点：设备造价低，操作方便，热能利用率高日吞吐量大。

缺点：易受煤灰等污染，人工成本高。

4、太阳能干燥法：据国外的太阳能干燥实验研究表明，太阳能干燥具有节约能源和提高产品质量等功效。

优点：

提供干燥所需的部分能量，节煤省电。

缩短干燥周期。

提高产品质量。传统的燃煤热风干燥或自然晾晒，易受煤灰、苍蝇等污染，而太阳能干燥干净卫生。

缺点：

太阳能辐射能分散性大，热能低

升温慢，干燥速度低，单纯利用太阳能，干燥介质温度只能升至40℃~70℃，故只能用于低温干燥。

太阳辐射受季节、天气、地区纬度、时间等因素影响，具有间歇性和不稳定性，为保证有效地干燥茶树菇，有时需要辅助热源。

5、热泵烘干机干燥法：热泵烘干机是根据逆卡诺循环原理，采用少量电能，通过蒸发器冷凝器以及压缩机各种组件的运行，产生热能释放到烘干房里面。

茶树菇烘干机提高工作效率，有利于专业化、规模化生产；

烘干过程通风好，茶树菇表面受热均匀，无需人工进入进行翻转。成品品质能达到统一，无需人工分离。

烘干过程安全可靠，烘干过程无过热或者燃烧危险。

温湿度自动控制，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象降低劳动强度，减少运行成本。

环保：无废热、废水、废气排放；

造价成本偏高

如何选择茶树菇烘干机：

通过上面各种干燥方法的分析，目前，茶树菇热泵烘干机更符合规模化、自动化的生产，那么，我们该怎么选择一款合适的茶树菇烘干机呢？首先，我们要对比不同的厂家，了解厂家的生产规模、厂家的年龄、技术的稳定性，以及售后服务，才能更好的选择，第二，我们要根据自己的产量来选择设备的大小，500斤的，可以使用一套3P烘干机，匹配15立方烘干房，1000斤的，使用6p烘干机，匹配25立方烘干房

，2000斤的，可以使用10p烘干机，匹配45立方烘干房。合理的选择设备的大小，才不会造成达不到产量、或者大马拉小车的浪费。

益禾热泵烘干机烘干工艺：

选择完设备，我们来聊聊茶树菇的烘干流程，采摘后的茶树菇，要尽快的烘干，一般选择竹筛托盘装料，不锈钢托盘同样可以，每个筛网摆三排茶树菇，中间留5公分左右间隙以便热风通过，上下筛网装完后，也应保留5公分间隙。将装满的物料架依次推进烘干房，关门启动烘干机，前期阶段，需要低温烘干排湿，温度可以采用35到40度，持续6个小时，菇盖收缩后，可调高温度持续烘干排湿，可调成45到55度，持续15小时，中后期茶树菇水分逐渐变低，这时候可采用间断排湿持续干燥，可调成60到65度，持续6个小时左右达成全部干燥，干燥完成的茶树菇，在装袋前应该放置冷却一段时间，装袋时才不容易弄碎。

益禾茶树菇烘干机专有技术：

目前市场做热泵烘干机的厂家有很多，益禾茶树菇烘干机是怎么脱颖而出的呢？我们通过不断对茶树菇的干燥特点进行分析研究，生产出了一款专对茶树菇干燥的茶树菇烘干机，针对市场上烘干不均匀的现象，我们烘干房内中隔板一分为二，一边是热风出风口，出风口采用8到16个高温风机，均匀分布；一边是回风除湿，高温湿气通过热回收后再循环利用，整个烤房采用360度热风循环设计，能让物料架的上中下每个托盘都有热风通过，蒸发水分同时带走水蒸气。整个烘干过程卫生环保，不仅节省了人工成本，关键还提高了产品质量，从而让客户更好的占领市场份额。