

# 黄鱼烘干机 辽宁烘干机 华青热能

产品名称	黄鱼烘干机 辽宁烘干机 华青热能
公司名称	东莞市铭文干燥设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市中堂镇潢涌商业路3号1栋
联系电话	15817765303 15309015383

## 产品详情

### 活海参怎样加工方法

海参的药用部分为除去内脏的参皮，干燥成品称“干参”。加工过程分为取参皮、煮参、灰参等程序。

(1)取参皮：该程序多在捕捞现场进行，方法是：将海参自肛口向上纵向剖开，裂口长为体长的1/3，取出内脏即得参皮，放在桶内置于阴凉处待运，切忌沾上油污。

(2)煮参：此过程一般运回陆地进行，共煮参2次。煮参前先将参皮洗净倒入锅内，锅内不能有油，否则参皮溃烂。锅内稍加些水将参浸没即可开始煮参。煮参期间须不时翻搅海参，以防参体胶化，并随时将泡沫撇去，直到泡沫消失。约煮1小时后参体收缩变黑，黄鱼烘干机，以切口处呈金黄色、肉刺变硬时为好。煮好后将水倒掉，随即加入与参同重的盐搅拌，冷却后将渗出的参汤倒出另存，继续加入70% - 90%的盐拌匀后盖好以防落油。放置10~20天后加入第1次煮参的参汤，再加些饱和盐水进行第二次煮参，这次煮的时间需更长些(约2小时)，直到取出即干为好。

(3)灰参：加工灰参所用的灰主要有木炭灰、草木灰等。先将煮好的参捞出晾干，然后放进灰槽中搅拌均匀，为去掉更多的水分，可将参与灰倒在席子上盖上麻袋，用手来回搓揉，然后晒干即得干参成品

### 鲍鱼烘干机

电加热干燥箱，箱体、料车、料盘不锈钢材质，符合食品卫生要求。自动控制，烘干均匀效果好。

有电加热烘干机、蒸汽加热烘干机、导热油加热烘干机、热风加热烘干机，辽宁烘干机，小型烘干机电加热为主、加工生产量大的建议燃煤。该设备温度可调节，湿度可控制，时间可掌控，烘干均匀度高，鲍鱼烘干机，色泽好，可加工盐干、淡干鲍鱼。该设备根据大小、脂肪的厚薄确定烘干的时间

### 鲍鱼干燥实验

组织构造采用VanGieson染色法观察，通过质构仪测定其复水涨发过程中的流变学特性（弹性模量、粘性模量、应力松弛时间和破断力）。结果表明，达到等同于干基的含水率所需时间，晾晒干燥方式约为热风干燥方式的1倍，且两种干燥方式下鲍鱼内部微观结构差异较大；复水过程中除鲍鱼总蛋白含量相对稳定，其它物质含量尤其是胶原蛋白的含量变化较大；不同涨发条件下鲍鱼肌肉组织结构发生了明显地变化；流变学特性参数与鲍鱼复水涨发过程中蛋白、水分等含量和组织结构的变化呈显著相关性。黄鱼烘干机-辽宁烘干机-华青热能(查看)由东莞市华青节能科技有限公司提供。东莞市华青节能科技有限公司（[www.huaqingkj.cn](http://www.huaqingkj.cn)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。华青热能——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市万江街道华宇大厦A座227-231，联系人：王经理。