

# 空气能烘干机之夏威夷果烘干工艺

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 空气能烘干机之夏威夷果烘干工艺        |
| 公司名称 | 广东欧亚制冷设备制造有限公司         |
| 价格   | .00/个                  |
| 规格参数 |                        |
| 公司地址 | 广州市萝岗区永和街田园路84号新庄工业园K座 |
| 联系电话 | 13798196842            |

## 产品详情

### 空气能烘干机之夏威夷果烘干工艺

夏威夷果，被称为“世界坚果之王”，其营养成分极其丰富，其含油量高达60~80%，还含有丰富的钙、磷、铁、维生素B1、B2和氨基酸。夏威夷果不仅口感好营养丰富，而且它具有软化血管，降低心脏病、高血压发病率的作用，非常适合老年人或血脂高的人食用。其次，不饱和脂肪酸对于大脑的发育来说，而夏威夷果中就含有大量的不饱和脂肪酸，经常食用夏威夷果对改善脑部营养很有益处，特别适合孕妇和儿童食用。

夏威夷果中含有的多种植物精华对肌肤可以起到保湿、增加活力的作用，尤其富含日常饮食中缺乏的，对人体有重要作用的叶酸、核黄素，对女性美容护肤有显著功效。夏威夷果老少咸宜，市场前景广阔。

#### 夏威夷果加工工艺步骤：1、采摘澳洲坚果

刚从树上摘下的成熟的夏威夷果有一层绿色的果皮，果皮的含水量高达45%，果仁的含水量约23~25%。果实收获后最好当天用手工摊开，防止果堆升温，因为未经去皮的果实在贮存时，由于呼吸作用会产生热量(温度有时可升高10℃之多)，高温会导致种仁变质。

#### 2、去果皮

去皮有手工去皮和机械去皮两种，目前

由于我国坚果产量少，又怕损坏果仁所以采用手工去皮。手工去皮前，最好将带皮的坚果放在晒场晒1~2d，让果皮干燥脱水而裂开，然后再用手工去皮就容易了。但机械去皮，就要求果皮绿色水分含量高，果仁与果壳处于贴实状态时进行去皮加工。

3、开缝 找工具来“开缝”，如果制作奶油味的夏威夷果就要先开缝，开缝的作用是能够让味道融入到果仁中；如果是要制作原味的夏威夷果，就可以制作完成之后再开缝。

4、调味 接下来就是调味环节了，想做奶油味的可以买料，调制好浓度，将果子放上去泡。5、烘干 烘干是夏威夷果处理工艺中非常关键的一部分，直接决定着果实的保存期限和最终产品的口感和质量，刚刚丰收的夏威夷果含上至30%的水分，烘干过程能够把含水量降低到2至3%，果实也会缩小到果壳的内部，与壳体内壁分离，这就使得果实破壳的时候不会损伤果仁。

带壳果一般使用的烘干温度及时间如下:30 (2-3d) 38 (1-2d) 45 (1-2d) 50 (一直烘干到所要求的含水量为止)。其中烘干时间受下列条件的影响:果实的起始湿度、空气的相对湿度、烘干后果实所要求达到的最后含水量。若起始湿度、空气相对湿度和所要求达到的含水量均较高时,所需的时间要长些,反之则短,要根据具体情况而定。

另外,起始烘干温度要根据带壳果的果仁含水量而定,若果仁含水量为25%-28%时,烘干温度不要超过30 ;若果仁含水量为15%-20%时,烘干温度不要超过38 ;若果仁含水量为10%-15%时,烘干温度不要超过45 ;若果仁含水量为7%-10%时,烘干温度不要超过50 ;否则烘烤期间会导致果壳破裂,果仁心部变褐,降低产品的质量。