

# 农产品烘干系列——羊肚菌烘干机（烘干工艺参考）

产品名称	农产品烘干系列——羊肚菌烘干机（烘干工艺参考）
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

农产品烘干系列——羊肚菌烘干机（烘干工艺参考）

### 【1】关于羊肚菌

羊肚菌，又名草笠竹、羊肚菜、羊蘑、羊肚蘑，是一种珍稀食用菌品种,也是一种珍贵的药用菌。因其菌盖表面凹凸不平、状如羊肚而得名。用于食积气滞、脘腹胀满、痰壅气逆喘咳。羊肚菌的采摘干制特别讲究，以往采摘下的羊肚菌都是直接在户外晒上几个日头便上市。而在当下，采摘旺季到来时，最佳的干制保存的途径是使用羊肚菌烘干机，其干制后的成品安全卫生、品质上佳。

羊肚菌富含有人体所需的多种氨基酸，特别是谷氨酸含量特别高，作为食材中天然的调味品，羊肚菌也是各色美食的鲜香保证。羊肚菌在进行干燥时注意不要弄破菌帽，保持其完整。更不能用柴火烟熏，以免影响质量。

### 【2】羊肚菌烘干参考工艺

第一阶段：烘房预热，初期烘房温度设定为32

第二阶段：温度设定40 -50 ，每两小时升温3 ，烘干模式为烘干+排湿，烘焙时间6小时。此阶段完成后需停止烘干1小时。

第三阶段：温度设定45 -50 ，烘焙时间6小时，烘干模式为烘干+排湿。此阶段后需停止烘干2小时，停火时检查筛选出已干制好的羊肚菌。

第四阶段：温度设定50 -55 ，烘干模式为连续除湿，直到烘干为止。

### 【3】羊肚菌烘制注意事项

1、在烘制过程中，检查羊肚菌是不可忽视的环节。因为羊肚菌肉厚薄不一，其含水量差别很大，对烘干时间要求自然不一。所以在第二次停止烘制后，就必须逐筛进行检查，发现已烘干的先捡起放入塑料袋内，未干的推入羊肚菌烘干机继续烘干。这样可防止部分羊肚菌因烤制过度而变焦，影响干羊肚菌的品质。

2、烘干时，不可以升温太快，每小时升温不能超过3 -5 。因为骤然升温会引起羊肚菌体急剧收缩，造成羊肚菌盖向外倒卷并变黑，严重影响羊肚菌烘干品质。

广州欧亚制冷设备制造有限公司是集产品研发、设计、制造及专业配套为一体的生态热泵干燥、制冷设备制造商和制冷系统服务商，公司引进德国技术并在全国拥有多家分公司，涉及净化、能源管理、工程服务等多个领域。在热泵干燥领域，欧亚公司的技术团队、销售团队凭借行业经验，为客户及合作伙伴提供高科技节能干燥设备，并首次提出“生态干燥”理念：根据每一个烘干物种的细胞结构和生物特性，设计出更适合烘干物种的干燥方法和温度曲线，将低温除湿、高温烘干、加湿脱水等原理与开环、闭环的干燥方式结合，保证了烘干物品的色泽、外观、口感。欧亚将致力于通过环保节能技术改善人类的生存环境，并不断强化行业标杆地位与影响力，为客户提供更好的空气能干燥设备及烘干物种解决方案，为社会经济的可持续发展做出贡献。

我们的地址：广州市萝岗区永和街田园路84号新庄工业园K座电话：13798196842联系手机：13798196842  
期待您的咨询

我公司主要经营热泵烘干机，空气能烘干除湿一体机，热泵低温冷风干燥机，空气能风冷模块机组，工业冷水机组