

如何烘干茶树菇 茶树菇烘干机厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 如何烘干茶树菇 茶树菇烘干机厂家 |
| 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

如何烘干茶树菇 茶树菇烘干机厂家

茶树菇传统烘烤技术落后：

茶树菇，是一种营养价值极高的菌类，原主要产地为江西，也叫油茶菇，野生的茶树菇是生长于油茶树枯干上，所以因此得名。茶树菇可煲汤，炒制，口味爽滑甘甜，十分美味，是民间老百姓认知度较高的一种菌类，同时也是十大菌之一。在过去相当长的一段时间内，我国农产品及中烘干生产技术水平较为落后，特别是在中烘干加工环节中，使用燃煤烘干烘烤，或者硫磺熏干烘烤等原始加工方式，导致被污染，含硫超标。这样或多或少都会影响中的价值。因此，有必要对现在技术加以改进，以尽可能保存中的有效物质及活性成分，发挥其应用的多种。

热泵烘干机适合茶树菇现代化烘干：

热泵烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。用普通的干燥方法得到的芳香类挥发性物质保留少、耐热性差的维生素保留低、颜色变化较大。热泵烘干机能较好地保持物料原有的色泽、风味及营养成分。烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到有效的控制

茶树菇烘干机的组成及优势：

全套设备采用行业优秀的生产工艺，平主机采用面式钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方。烘房采用100mm聚氨酯发泡，保温效果理想、耐用性长，高效的二次废热回收系统，能降低热量损耗，耐高温高湿的循环风机系统，让烤房风路均匀风量充足，它还具有以下优势：

能耗费用低——热泵烘干机在运行中能回收外界环境中湿热空气的显热和潜热，能量得到充分而合理利用，是一种公认的高效节能设备。比柴油锅炉干燥房节能50%以上，比电热烘干房节能以上，比煤锅炉节能35%以上40%

不污染环境——由于热泵烘干机的全过程是在封闭系统中进行，不需向周围环境排湿，同时也会排出有害、有臭味的气体。若将进出料系统全部封闭在管道中，会使整个操作保持清洁环境。这与其他干燥方法相比，是一个独特的优点。

烘干质量好——热泵烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常良好。

智能化控制-----可以根据用户工艺要求进行调控。

无需专人看管----全智能温度湿度控制，不要人看管，真正实现智能化生产，大大降低成本费用。

茶树菇烘干机烘干技术：

茶树菇的初始含水量大，温度递增的速度应放慢些，骤然升温或温度过高会造成菌片软熟或焦脆。将装好牛干菌的物料车推入烘干房，设置茶树菇烘干机（蘑菇烘干机）自动化烘干控制参数，起始温度设置为35 左右，启动通风窗，每4小时升高5 ，升到55-60 后烘干1-2小时，又将温度逐渐递减降至50 ，烘干过程中通风窗逐渐缩小直至关闭，期间茶树菇菌片均匀受热脱水，待菌片含水量降至于12%以下干燥即完成。烘干时需注意：

- 1、升温与降温不应过快，只能逐渐增减，否则菇盖起皱影响质量。
- 2、最高温度不能超过65 ，否则易烧焦。

热泵茶树菇烘干机现代化发展：

传统的干燥方法在一定程度上解决了茶树菇的干燥问题，但还存在很多缺点，如生产率小、从生产周期长、工艺参数无法确定，不能满足现代的发展要求。茶树菇生产厂的经营思想要与俱进，要充分利用当地良好的生态环境和气候优势，按照“合作+基地+农户+科技”的产业化经营模式，推广种植承国内外市场具有竞争优势的品种，淘汰更换了当地分散种植、品质差、价位低的老品种。淘汰老旧设备，引进新型高科技设备，如茶树菇烘干机的更新换代对茶树菇的储存及品质的提高起到很好的促进作用。随着改革开放的深入，农业烘干行业如同其它机械行业一样逐步走向市场。在国家政策扶持、行业高速发展的背景下，国内烘干设备科技含量的提高，正在产生令人欣喜的效果。近年来，随着科技的不断进步和空气源热泵的不断发展壮大。