

羊肚菌空气能烘干除湿一体机

产品名称	羊肚菌空气能烘干除湿一体机
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

吉林空气能羊肚菌烘干除湿一体机

羊肚菌水分含量非常高，在烘干过中要特别注重温度与湿度的控制。欧亚针对食用菌，专门研发的一款食用菌烘干除湿一体机，烘2000斤羊肚菌，平均每小时耗电12kw，非常节能。触控屏操作，温度，湿度，时间可控，全自动烘干，无需人工看机。

云南羊肚菌空气能烘干除湿一体机

市场上新鲜的羊肚菌每公斤1500—300多元不等，干品每公斤2000—4000元不等。然而羊肚菌在常温下只能保存三天，想要长途运输、出口国外必须进行烘干，做成羊肚菌干品，否则就会烂掉，造成严重的损失。今天就和大家分享羊肚菌采收加工干燥的步骤，希望帮助到更多的羊肚菌种植加工业的朋友们。

工具/原料

新鲜羊肚菌一批

羊肚菌烘干机（热泵加热机组、保温箱体装置、热风循环装置、自动排湿装置、智能控制装置）

方法/步骤

适时采收：

适时采收是加工优质干羊肚菌的关键措施之一。过早采收产量低，过迟采收营养成分低，价值也低。羊肚菌子囊果的成熟以菌柄淡黄色，菌柄初变褐为标志，通常采收的子囊果要以八分成熟为宜，此时整个菇体分化完整，颜色由深灰变浅灰或褐黄，菌盖饱满，盖面沟纹明显，边缘较厚，外形美观，口感甚佳。羊肚菌通常上午9-12时采收，必须一朵一朵地采，而且不能沾到泥土。采收时用左手3个指头轻轻握住菌柄，右手用竹片等非金属物轻轻撬起子囊果。注意不能用手拔，因为zui下面的部分留在泥里，土里遍

布着菌丝，像一张供应养分的网，有些好的还能生长起来，一茬接一茬，可以一直采收到4月份，但是如果铲断了菌丝，就不会再继续出菇了。

分级存放：

采收后的羊肚菌要先将菇体上附带的杂质去除干净，再按照不同等级分别存放，采菇用的篮子和框底内部应铺放卫生纸或茅草等柔软物。将羊肚菌按顺序排叠，轻取轻放，以免擦伤或碰碎菇体表面，每篮放菇数量不宜太多，以防压伤菇体，影响到产品外观和降低等级。

剪柄：

剪柄长短应根据羊肚菌形、羊肚菌肉、羊肚菌质、羊肚菌面来确定，并可分为去糠、剪半脚、剪平脚三个等级

- 1) 羊肚菌面小、肉薄、脚长的，以去糠为宜(保持全脚);
- 2) 羊肚菌肉薄、肉质松软的，可取其半脚(即剪去羊肚菌脚的一半)，取值范围为1~1.5厘米左右;
- 3) 羊肚菌肉厚而坚硬的，以取平脚为宜，即剪去脚，剩下约0.5厘米左右。

羊肚菌菌伞能达到5cm以上的尖顶羊肚菌为*羊肚菌，市面价格也更为昂贵且难见，营养价值高。

四川空气能羊肚菌烘干机

羊肚菌保鲜加工：

如不需烘干羊肚菌，则将羊肚菌进行保鲜加工。用小刀削净菌基部杂质，排放网纱筛上排湿，然后采用泡沫盒排叠。每盒装100克、150克、200克不等，用透明保鲜膜覆盖包装，在5℃保鲜橱内保鲜。（如要制成羊肚菌干，则不需此步骤）

四川羊肚菌烘干：

羊肚菌水分含量非常高，在烘干过程中要特别注重温度与湿度的控制。而且不同批次采收的羊肚菌其水分含量不一样。一般来说，*茬菇的含水量相对低，陆续第二茬菇、第三茬菇的含水量一批批加大，都可以在头茬菇烘干经验的基础上适当加长时间。这里以*茬菇的烘干为例，介绍羊肚菌的烘干经验：

贵州羊肚菌空气能烘干除湿一体机

1) 烘干初期：

无需冷藏保鲜的羊肚菌按不同长度进行剪柄后，排放于烘筛上，将烘筛推入烘干机烘箱内，紧闭箱门开始启动机器起烘。起烘温度不能低于35℃，35℃起烘，湿度控制在70%以内，时间3小时左右，用低温来给羊肚菌定性，以保证其形状饱满，不塌陷。

2) 升温排湿

温度上升在40℃~45℃的范围内，湿度降到55%，烘2小时左右，这时羊肚菌有收缩，水分明显减少。

3) 强化烘干排湿

温度上升到50 左右，温度设定在35%，继续烘2小时左右，继续强化羊肚菌的烘干排湿。这时，羊肚菌表面基本干透，但菇体尤其在菌柄与菌帽结合处仍是软的，还没有干透。

4) 最后高温干燥

温度上升至53--55 ，温度降到15%，进行高温干燥，实现羊肚菌的彻底干燥。

需要强调的是，在羊肚菌的干燥过程中，不宜升温过快，每阶段约5 较为适宜，烘出的羊肚菌含水量约12%，外形饱满，菌柄米白，菌帽棕色或黑色，气味芬芳。另外95%以上的菌类菇类，如牛肝菌、竹荪、松茸、灵芝、猴头菇、黑白木耳、姬菇、杏鲍菇、茶树菇、红菇、花菇、金针菇、鸡腿菇、滑子菇、香菇等都可使用热泵型羊肚菌烘干机干燥，以达到节能、环保、高效、智能化操作干燥高品质干菇的目的。

5、回软

羊肚菌烘干完成后，不要急于马上装袋，可在空气中静置10-20分钟，使其表面稍微回软，否则干硬的羊肚菌在装袋过程中发生脆断而被损坏。

贮藏：

羊肚菌烘干后，如果不妥善贮藏，很容易反潮。所以羊肚菌干燥后，要迅速分等级装入塑料袋中，或按客户要求装入礼品包装袋后进行装箱。为了防止潮气侵入，可在塑料袋中放入一小包无机氯化钠，以免羊肚菌体内的糖分渗出而变色，同时防止麦蛾等产卵和孵化。

注意事项

注意1：采收时尽量晴天采收，雨天采收，羊肚菌含水量更多，对后续烘干的时间要求更长，烘干成本更高

注意2：羊肚菌不适宜高温干燥,在高温条件下,其外表会结膜变黑,影响内部水分向外部渗透蒸发,因而不能得到干燥均匀的产品。在烘制时亦不宜升温太快，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，严重影响羊肚菌干品质。在烘制过程中，检查羊肚菌也是不可忽视的环节。因为羊肚菌肉厚薄不一，其含水量差别很大，所以烘制过程中，就必须抽取不同位置和等级的菌品进行检查。

注意3、羊肚菌烘干完成后的回软细节也十分重要，保证后续羊肚菌完整无损的包装入箱

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

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