

香菇烘干机 烘干香菇设备

产品名称	香菇烘干机 烘干香菇设备
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:6P 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

香菇烘干技术对比：

我国香菇的品种也很丰富,有二十几个,包括普通香菇、花菇、大杯香菇、细鳞香菇、网纹鳞香菇 香菇分为高温，中温，低温型品种。目前国内各类品种比较混乱，名目繁多。根据生长周期又分为早熟，晚熟品种。北方的范围很广，但是气候条件却不是一样的。新鲜的香菇存放时间不宜久，通过脱水制干，有利于香菇的运输、储存与后期深加工。鲜香菇烘干很有讲究，香菇烘干机与烘干工艺的选择非常重，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。由于现在的香菇烘干机技术跟不上，导致香菇干制品色泽，香味，外形都存在缺陷，影响香菇的商品价值，如果香菇加工得好，价格能提高一倍。下面我们来了解一下各种香菇干燥方法的情况：

- 1、自然晾晒。香菇在采摘的前两天要停止喷水，并且要选择晴朗的天气，当花菇、厚菇的菌膜部分破裂，大概有5-7分成熟，或者冬菇、薄菇菌膜已经破裂，菌盖沿还没有完全展开，有少许的内卷，并且颜色由白色转为褐色时采摘。用手握住香菇的根部，轻轻的拔起，采摘完以后，按照大小厚薄来分开晾晒，并且随着太阳的移动来调节方向，3-4个晴天即可晒干。晾晒的时间越短，香菇的质量就越好，此时香菇的含水量大约为20%，略高于香菇的标准含水量，并且，香菇经过50度以上才能把香味烘干出来，因此，将香菇晾晒半干，再用热风强制脱水，是香菇制干比较经济有效的办法。
- 2、传统烘干箱。香菇烘干机的性能必须能满足香菇烘干脱水的标准，烘干空气的温度和流速能根据情况进行调节，目前烘干箱是香菇主要的烘干设备，采摘以后的鲜菇要及时的在3-4小时之内放进烘干箱。根据香菇的大小厚薄、开伞与不开伞分类上筛，菌褶统一的排列整齐、均匀，再把质量好的坏的，大的厚的放在不同的筛子层。
- 3、节能环保烘干机。益禾专用新型香菇烘干机只用少量电能驱动，压缩空气升温，节能高效、性能稳定，升温均匀、排湿效果好，烘干过程智能化操作，烘出来的香菇个头饱满、菇形圆整、收缩均匀、菇盖为深褐色且色泽悦目，菇褶为乳白色，条纹清晰不倒，不带有烟味焦味，深受市场消费者的喜爱，且能达到出口标准。这里为大家介绍这款新型香菇专业烘干机的干燥工艺技术方法。

香菇烘干机的组成：

- 1、主机：空气能热泵烘干除湿机（热泵烘干机利用输入很少的电能吸收空气中的免费热量，用来烘干物料）
- 2、烘干房：聚氨酯发泡保温库房（定制），用来摆放物料，以及保温以免热量散失。
- 3、烤房循环系统：360°热风循环系统，将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。
- 4、排湿排水系统：将烤房里边的高温湿热的空气大部分冷凝变成水排掉，多余的水汽通过风机排出。
- 5、全自动智能控制系统：按照合适的烘干工艺曲线，自动调节温度和湿度、烘干时间。
- 6、独特热回收节能技术：高效废热回收除湿装置，比普通热泵烘干机提升能效30%。

香菇烘干注意事项：

一、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。二、最高温度不能超过65℃，否则易烧焦。三、菇面呈白色或灰白色的菇，可以把菇面向上平放在菇筛上，用干净喷雾器均匀轻喷清水于菇面上(不能喷在菌褶上)，再放进烘干房，闷30分钟，再进行正常烘干。一次不行可进行2-3次，这样菇面颜色一致。四、如果并筛，一定要在5个小时以后迅速进行。五、烘干后的香菇要及时包装，低温干燥避光保存。

香菇烘干详细工艺：

- 1、开始烘干的温度不能过高或过低，35℃较佳。烘干加排湿功能一起开启，烘干3-4小时。每小时温度升高1-3℃，温度逐步升至40℃左右。
- 2、烘干到4-5小时后，温度逐步升至50℃左右，每小时升高2摄氏度，烘干加排湿功能一起开启，烘干3-4小时。
- 3、烘干8—9小时时，温度要逐渐升到55—60℃，烘干加排湿功能一起开启，此阶段一般烘干1—2小时。
- 4、之后1个小时，温度控制在60—65℃，可以间断开启排湿功能，能够保证菌褶蛋黄色并增加香气。

香菇烘干机匹配方案：

目前，生产香菇的厂家有很多，小的有个人作坊，大的有专业工厂，针对这种情况，我们公司推出了不同的烘干设计方案，几百斤的，可以使用一套3P烘干机，匹配15立方烘干房，1000斤的，使用6p烘干机，匹配25立方烘干房，2000斤的，可以使用10p烘干机，匹配45立方烘干房，可以根据每个客户的不同需求来调整设计，以达到好的效果，我司整个烤房采用360度热风循环设计，能让物料架的上中下每个托盘都有热风通过，蒸发水分同时带走水蒸气，再加上智能的温湿度控制系统，适用范围广，目前普遍适用各种食用菌：香菇、蘑菇、花菇、鸡腿菇、茶树菇、羊肚菌及巴西菇等等。