

空气能鸡枞菌烘干机-鸡枞菇烘干工艺

产品名称	空气能鸡枞菌烘干机-鸡枞菇烘干工艺
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

由于黔西南布依族苗族自治州位于滇、黔、桂三省(区)结合部。贵州省西南部。珠江上游。云贵高原东南端。东经104°35′~106°32′，北纬24°38′~26°11′，属于亚热带季风湿润气候，降水是比较均匀丰富的。鸡枞菇产量多的话很容易坏的，所以就比较需要对鸡枞菇进行烘干处理。

鸡枞菇的几种干燥方法：

一、自然晒制

最开始烘干，采用自然生晒干化，保持物料的天然风味，但是这种天然晒制方法受天气影响大。

二、燃煤/油烘干

用烧炭或者燃煤、燃油作为燃烧原料，燃烧过程中产生的二氧化碳和重金属粉尘严重污染产品质量，造成安全隐患。

采用太阳晒干受天气的影响，晒干需要很大的场地，在这个寸土黄金的年代，就需要很大的场地租金投入，而且场地晒干的损耗大，容易造成二次污染，质量也没办法保障。万一遇上雨天，一年的耕耘就白

费了。再说燃油烘干，不仅使物料失去了原有的风味，营养价值大大降低，燃烧过程产生的废气更是损坏了产品的质量。

三、鸡枞菇的热泵烘干工：

鸡枞菇烘干机是高温热泵型的蘑菇烘干机，各种菌菇类的干燥都是可以的，鸡枞菌的烘干，要知道黑皮鸡枞菌的初始含水率达80-90%以上，其本身的湿度和水分含量对于干燥影响很大，初期，要根据初始含水量、脱水量、干燥度、最终含水率来优化设置烘干温湿度参数，整体烘干工艺的重点在于定色定型，从保证干燥后鸡枞菌的外观、饱满度和复水性出发，来设置各个阶段的烘干参数，注意干燥速度不宜太快。起始温度控制在40℃左右，开启全部排湿，时间4小时左右，后续每次升温4-5℃，烘干时间均为4小时左右，随着温度的递增，通风排湿量递减，经过三次升温后，烘干后期温度控制在60℃左右烘干2小时左右，菌菇含水率在10%左右，干燥完成。

鸡枞菇热泵烘干机是一种热量提升装置，高温热泵烘干机组利用逆卡诺原理，从周围环境中吸取热量，并把它传递给被加热的对象（温度较高的物体），主要应用于食品，药材，木材，农副产品，工业品等的烘干脱水过程。高温热泵烘干机运用于干燥过程的主要原理就是利用热泵蒸发器吸收外界空气中的热能，或者回收干燥过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烘干箱中，烘干箱内的热空气经过反复循环加热，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并最终实现物料连续干燥。

鸡枞菇烘干机吸热工作详细流程：

第一步：吸收空气热量

外机工作时从周围吸入空气，空气经过外机的蒸发器格栅时，部分热量被吸收，被吸收部分热量后的空气又从外机顶部被排出，此时会感觉顶部排出冷风。

第二步：释放热量

外机吸收的热量再由烘干房内的内机释放出来，此时内机吹出热风，热风的温度根据加工阶段的工艺要求可进行设定。

第三步：烘干物料

热风从物料箱侧面吹入箱体底部，在风压的作用下热风透过物料间的间隙向上升腾，带走物料内的水分。

第四步：智能排湿

温湿度感应器实时监测烘干房中的温湿度变化，一旦达到工序段的相对湿度值，排湿风机打开，进行强制排湿。

第五步：自动控温

当烘干房中的温度达到工序所要求的温度，外机自动停止，一旦温度降低，机器又自动开始工作。

鸡枞菇烘干注意温度能太高，操之过急一下子温度设置太高的话很容易使鸡枞菇起水泡。大大影响了他的美观度。

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座电话：13798196842联系手机：13798196842
期待您的咨询