

茶叶真空冻干机 做真空冻干设备的厂家 实验室用真空冻干设备

产品名称	茶叶真空冻干机 做真空冻干设备的厂家 实验室用真空冻干设备
公司名称	诸城市利宇机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:利宇机械 材质:Q345R 工作介质:山东诸城
公司地址	诸城市密州街道小高瞳村西
联系电话	13356718605

产品详情

冻干原理：

干燥是保持物质不致腐败变质的方法之一。干燥的方式很多，如晒干、煮干、烘干、喷雾干燥和真空干燥等。但这些干燥方法都是在0度以上的活更高的温度下进行。干燥所得产品，一般是体积缩小，质地变硬，有些物质发生了氧化，一些易挥发的成分大部分会挥发掉，有些热敏性的物质，如蛋白质、维生素会发生变性。微生物会失去生物活力，干燥后的物质不容易在水中溶解等。因此干燥后的产品于干燥前的产品相比在性状上有很大差别。而冷冻干燥法就是把大量的水分物质，预先进行降温冻结成固体，然后再真空的条件下使水蒸气直接升华出来，而物质本身剩留在冻结时的冰架中，因此产品干燥后疏松多孔体积不变。整个干燥过程是在较低的温度下进行的。

冻干优势：

- 1、冷冻干燥在低温下进行，因此对于许多热过敏性的物质特别适用。如蛋白质、微生物之类不会发生变性或失去生物活力。因此得到广泛的应用。
- 2、在低温干燥时，物质中的一些挥发性成份损失很小，适合一些化学产品，药品和食品干燥。
- 3、在冷冻干燥过程中，微生物的生产和酶的作用无法进行，因此能保持原来的性状。
- 4、由于在冷冻的状态下进行干燥，因此体积几乎不变，保持了原来的结构，不会发生浓缩现象。
- 5.干燥后的物质疏松多孔，呈海绵状，加水后溶解迅速而完全，几乎立即恢复原来的形状。
- 6、由于在干燥真空进行，氧气极少，因此一些易氧化的物质得到了保护，
- 7、干燥能排除95-99%的水分，是干燥后的产品能长期保存而不致变质。

因此，冷冻干燥目前在工业上，食品工业，科研和其他部门得到广泛的应用。