

# 空气能鳕鱼烘干房-鳕鱼烘干工艺步骤

产品名称	空气能鳕鱼烘干房-鳕鱼烘干工艺步骤
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

鳕鱼烘干机本质是一种低温冷风干燥，冷风干燥机是在保温库房内模拟秋冬季低温、低湿、高风速的自然风干环境，对海/淡水产制品进行快速低温脱水干燥，

盐渍鳕鱼片的加工，是在传统的来料加工冷冻鱼片的基础上发展而来，原料主要来自国外进口，只是在加工工艺和使用的辅料上有所区别。因是盐渍产品，在高盐的环境下产品的微生物不容易繁殖，再加上原料来自深海捕捞，受药残重金属的污染概率很小。本工艺简要介绍使用鳕鱼烘干机制作盐渍鳕鱼片的加工，

### 山东青岛空气能鳕鱼烘干房-鳕鱼烘干工艺步骤

使用鳕鱼烘干机制作盐渍鳕鱼片的工艺流程：原料鱼验收 原料贮藏 原料解冻 清洗 剖片 去皮、修整 摸刺、控水 盐渍 烘干 内包装 金属探测 外包装 入库冷藏 发运。

原料鳕鱼贮藏及解冻。物料存储在 18℃ 以下的专用库内，并按不同品种、规格、批次进行分类存放做好标识，保证库内的温度，定期检查，以防止原料风干、变质。将原料鱼放入解冻槽中用流水进行解冻 3 ~ 5 h（根据不同的规格以达到用手稍用力鱼体呈弯曲状），解冻后鱼体温度控制在 - 2 ~ 4℃，不可解冻过大，或没有解冻开。

清洗及剖片：用净化水冲洗干净。自鱼体的腹部或背部贴肋骨下刀，鱼片上不留有肋骨、腹鳍和背鳍；去掉外皮，并将腹部黑膜去净，触摸以检查余刺，若发现立刻去除。

去皮去刺：将剖好的鱼片皮面向上人工去皮。剖片后将腮骨、边鳍、腹条、腹刺等去除。摸刺、控水鱼片上不允许有硬刺，中刺后部允许有软刺 1 ~ 2 根。

辽宁-大连鳕鱼烘干房鳕鱼低温烘干机厂家

鱼片盐渍：每个筐都要用塑料片将四面及框的底部铺好，将筐的底部均匀地撒一层盐再将鱼片拉直平放入筐内，把每一条鱼片的腹腔部位都要稍微地压在鱼片的颈部肉下，鱼片的颈部始终是在筐的两端，一层盐，一层鱼片，每层鱼片都要拉直放平，每层盐都要撒均匀，一直将称好的鱼片摆完为止，每筐的最顶部一层鱼片摆完之后，要用盐把鱼片的表面全部盖住，不能露出鱼片。然后用塑料片将表面盖好，拉入盐渍间盐渍。

盐渍烘干：使用基于低温除湿热泵技术的鳕鱼烘干机，烘干房温度在 21 ~ 25 左右，湿度在 30 左右，烘干烘鱼片的时间按水份要求设定至合适时段。在储运过程中，因是盐渍产品，温度要求高温差波动小，控制在 0 ~ 4 ，如产品回温高盐产品会吸收空气中的水分，而导致产品不合格的情况时有发生。鳕鱼烘干机本质是一种低温冷风干燥，冷风干燥是在保温库房内模拟秋冬季低温、低湿、高风速的自然风干环境，对海/淡水产品进行快速低温脱水干燥，与外界空气隔绝，卫生条件好，无需排湿装置，运行费用较热风烘干低，多余的热量通过水或风散至室外，能实现烘房内温差 2 的恒温干燥。对于像鳕鱼这样的海产品，实现恒温干燥是烘干重中之重。

质检及内外包装：将干燥好的鳕鱼鱼片(明太鱼)按规格要求包装好。每一包装产品都应经过金属探测测试仪检查金属异物。在金属探测开始和结束时，以及生产过程中每隔一小时，都应检查探头的精确性。将经过金属探测的鱼片按外箱标识规格称重包装好，封箱。

巧用低温除湿型鳕鱼烘干机，制作盐渍鱼片 So Easy

烘干方案，烘房设计，鳕鱼低温除湿热泵冷风干燥机咨询请call：

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

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