

# 香菇烘干机适合各种食用菌烘干

产品名称	香菇烘干机适合各种食用菌烘干
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:3~30P 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

香菇烘干机适合各种食用菌烘干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,香菇干制后，降低菌类细胞的酶活性乃至酶失活，从而降低或抑制生物生长和繁殖，使产品得以较长时间的保存，不致于发生腐烂变质，并有可能保持菌类的良好品质,益禾香菇烘干机设备有不同大小不同型号，从3P-30P不等，烘房定制也从10来立方米到上百立方米不等。对于主机、烘房的选择，并非可以随心所欲，也不是选择越小越好或者越大越好，要考虑产量以及热量等因素,热泵香菇烘干机工作过程中大体上是采用热风逆流干燥工艺进行烘干作业的，即物料小车的前进方向与干热空气的流动方向相反

香菇烘干机符合市场可持续发展：

香菇烘干机通过反复烘干实践和数据测试，积累了丰富的烘干项目经验，依据完整的理论计算和实际相结合，确保不同物料在烘干过程中的色泽、外观的精确定型，而且香菇的营养在烘干中得到保存，确保香菇品质更好，香菇烘干机不但让产品品质得到提高，也避免了很多地方因滞销而出现香菇腐烂造成损失，在避免浪费的同时，还为农户节省了烘干成本，提高了收入，它的节能环保，代替了传统的烧煤烧柴干燥设备，有利于保护环境。随着“煤改电”政策的实行，倡导环保理念，绿水青山就是金山银山。如今，大量的烧煤烧柴干燥设备慢慢的退出市场，生产也在往可持续发展道路靠拢，热泵烘干机的使用范围将会越来越广。

香菇烘干机优点：

益禾空气能香菇烘干机控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，同时可以设定不同参数数据，满足香菇烘烤的干燥曲线要求。先进的合理的烤房结构，合理的热风循环系统，保证烤房内的每处的受热都均匀，品质一样的好。它还具备了：

1、香菇烘干机提高工作效率，有利于专业化、规模化生产；

2、香菇烘干机可减少机械污染，提高香菇品质：烘干效果好 干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

3、香菇烘干机降低自然环境制约风险，减少天气变化因素带来的损失；

香菇烘干机适合各种食用菌烘干

香菇传统烘干种类：

香菇的烘干工艺对香菇的形状、色泽、香味起决定性作用。很多地区采用传统的烘干方式，香菇质量难以保证。传统的干燥工艺有自然晒干、土窑火烤、燃煤锅炉以及电烤房等，传统的香菇烘干方法有很多，一些老板甚至由于烤制方法不当，同样的干菇，价格往往相差好几倍。因此香菇烘干技术的好坏显得非常重要，而使用香菇烘干机对香菇进行烘干，无论是对香菇形状、色泽还是香味都起到了有力保障。下面我们看看不同烘干各自的弊端都在哪？

- 1、依靠太阳自然晒干，这种方式的好处是没有资源的额外消耗、不需要成本。但是缺点也同样明显，完完全全“看天吃饭”，天气不好，刮风或者下雨，烘干都没法正常进行。而且菌盖容易反跳，无光泽，无香味；
- 2、土窑火烤烘干房，一般采用煤炭、木材作为燃材，会产生大量的雾及废气，干燥后的香菇回酸且有味，而且会对香菇烘干造成“二次污染”，使烤出的香菇，带熏味，颜色不统一；
- 3、燃煤锅炉，主要存在对燃料的热能转化率低、自动化程度低、污染严重等问题，这主要是由于锅炉自身的机构和性能的限制，比如，链条炉主要是通过调节鼓、引风机的风门和水泵的阀门来实现炉排速度，当风量由于其内部炉的温度过高，导致二氧化硫、碳氧化物排放量大，有没有辅助的节能减排设备，安全系数过低，人力消耗过大；
- 4、电烤房，虽然在质量和工艺上都比上述的办法要好，但用电成本高。

因为经历了多种烘干方式，体验了各种不足。新一代烘干设备—益禾香菇热泵烘干机开始出现在市场中。它的出现，让烘干走向了智能化、节能化与环保化，让烘干发生了革命性的改变。

香菇传统烘干种类：

香菇烘干机适合各种食用菌烘干目前、香菇除了销售新鲜的之外，加工手段主要是干制，干菇拥有特有的香味，广受消费者喜欢，优质的成品干香菇的含水率必须在13%以下，传统的香菇干燥设备有很多，烧煤燃油等居多，也有一些电热设备，怎么选择一款节能环保又好用的烘干机是每个用户的关注重点，烧煤燃油设备升温快，但温度控制不稳定且污染严重，已经面临改造的情况，电热设备环保却耗能大，用户用电伤不起，通过对各种设备的对比，目前，香菇热泵烘干机更符合规模化、自动化的生产，传统的干燥主要采用日晒，将香菇暴晒在大气环境下，难免会有灰尘、粉尘的污染，自然在卫生问题上得不到保障。香菇烘干机的广泛应用后，解决了制作过程中卫生安全不达标的难题，它智能化的烘干，减少劳动力的同时，也提高了产量，随处可见的电，让香菇随时随地都能进行烘干，再也不会因为天气因素制约生产，大大推动了香菇干产业链的发展