

鱼干烘干机让制作鱼干变得简单

产品名称	鱼干烘干机让制作鱼干变得简单
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

鱼干烘干机让制作鱼干变得简单

含水量大且富含脂肪导致海鱼不容易脱水，湿度和温度的合理控制对于海鱼干燥的品质起着至关重要的作用。尤其对于油脂较大海鱼的烘干处理，烘干房抽湿及速度更为重要，除湿过程分为鱼体表面脱水和鱼体内部脱水，前期速度要快，以利蒸发的水汽及时被带走；后期速度稍慢，这样品相色泽更佳。湿度及时被排走，对于控制鱼体的异味具有极重要的意义。

鱼干烘干机让制作鱼干变得简单

鱼干烘干注意事项：1、 首先要注意的是水分的控制。我们都知道，鱼富含脂肪和油脂，脱水比较困难，因此要控制好烘干过程的脱水速度，否则烘干质量会受到影响。

2、 其次要注意的是前期温度不宜过高，温度过高，会影响烘干后的质量。采用益禾空气能热泵鱿鱼烘干机进行烘干，一般将温度设定在 35-40 摄氏度左右。

3、 再者要注意的是湿度及风量的控制。采用空气能烘干机进行烘干，要及时排湿，如果湿度不及时排走会影响烘干品质，并在烘干过程中保持一定的风量，避免水汽停留在鱼表面。

4、 另外要注意的是烘干时间的控制，采用益禾的热泵鱼干烘干机进行烘干，具体时间要根据鱿鱼本身的大小、厚薄来定，一般可控制在 12-22 个小时内不等。

5、 还需要注意的是色泽问题。色泽关系到鱼干的售卖价值。因此在烘干过程中要控制好各个烘干曲线参数。

鱼干烘干机的烘干工艺

1、剖割：按照鱼类大小分别采用背剖、腹剖和腹边剖三种形式。背剖，一般用于鱼大肉厚的。剖割时从鱼背鳍下第二鳞片进刀，刀至鱼头骨时，微斜在头骨正中切开。除去内脏及牙墩，把脊骨的血污及腹内黑衣粘膜，用刀片轻轻刮去。若鱼身较大，应在脊背骨下及另一边的肉厚处，分别开吞刀、夹刀及片刀，使盐水易于渗透。鱼小肉薄的，可采用腹剖。即在鱼腹正中进刀，两片对称剖开。腹边剖割的，可在鱼身中线下边切入，上至鱼眼外围，下到尾部肛门上为止。剖割后，去掉内脏。

2、洗涤：剖割后在血液凝固前，用刷子逐条地在清水中洗刷去血污、粘液，放进筐内，滴干水分。

3、盐腌：根据鱼体大小确定用盐数量，一般每100千克鱼用盐18~24千克。冬、春季偏少，夏、秋季节偏多。腌制时，将盐均匀地擦敷在鱼体、鱼鳃、吞刀、眼球及钓孔内。然后置于腌池内，肉面向上，鱼鳞向下，鱼头稍放低，鱼尾斜向上，层层排叠。叠至池口时，可继续排叠，直至超出池口10~15厘米。经4~5小时后，鱼体收缩至与池口平齐时，再加撒一层封口盐，并用竹片盖面，石头加压。使鱼体浸入卤水，充分吸收盐分，脱出水分。夏天还可以避免苍蝇在鱼体上生蛆。

4、烘干：将鱼体洗刷一次，除去沾染的污物，滴干水后，排放于特制的烘干盘上。推进鱼干烘干房，开启主机的控制面板进行烘干，烘至鱼肚鱼鳃挤不出水分时，就干燥了。

鱼干烘干机让制作鱼干变得简单 鱼干烘干案例分享：2018年中，福建厦门的黄总通过网上找到了我，这个客户干燥鱼种类比较多，客户要求的批次烘干量在1500斤左右，根据客户的实际需求，我们为客户匹配了1台6P的人鱼干烘干机。之后客户根据他每种鱼干干燥的情况不同做了统计，一般在12到20个小时干燥完成，总用电只需100到160度电。烘干出来的鱼干金黄明亮，味道香浓，块型饱满，让人垂涎三尺。不仅缩短生产周期，增加产量的同时提高了整体品质。益禾烘干机采用304不锈钢机体，侧面输出热能物料，每层更加均匀烘干脱水；采用水温探头，不锈钢温度传感器，实时探测箱内湿度，益禾烘干机内部负责热烘干房的进风风机系统采用自主开发的双向对流模式，吹风方式可以智能化左右换向，使鱼干烘干更均匀，品质更上乘