

空气能鱼干烘干机低温烘干效果好

产品名称	空气能鱼干烘干机低温烘干效果好
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

空气能鱼干烘干机低温烘干效果好

鱼是日常生活必不可少的美食之一，它属于肉类，但是又比其他肉类清淡一点，不会过于油腻，更有利于健康的食品。但是对于一些内陆的朋友，想要每天吃到新鲜的海鱼或者淡水鱼，那可是比较困难的，而且往往价格也不菲。所以鱼干烘干机的到来，让内陆的朋友可以轻松吃到美味的鱼干，真是吃货的福利啊。鱼干烘干机，仿自然风烘干，可以更好的保留住鱼的美味，并且受热均匀，干度适中，长时间存放也不易变质。需要注意一点，鱼干在烘干过程中要保持一定的风量，避免水汽长时间停留在表面，传统的鱼干干燥方式，需要大面积的场地，并且受环境天气所限制，烘干过程无法控制温度湿度，导致烘干出来的鱼干品质不佳，效果不均匀

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。空气能鱼干烘干机低温烘干效果好 鱼干烘干机设备采用环保型空气能，仅需利用少量的电能即可大量吸收空气中的热量，驱使压缩机运行做功以达到烘干房升温的目的，节能效果非常显著，是其他节能产品的3倍以上,空气能烘干机采用密闭式的烘房设计，烘房内环境干净卫生，能隔绝物料与大气环境直接接触，避免蚊虫叮咬、细菌滋生等