

节能的海参烘干设备

产品名称	节能的海参烘干设备
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	赛百诺:1 SBN-HGJ06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

淡干海参的烘干工艺：如果是普通的盐干海参，烘干温度设置可以略高一些，如果是高品质的淡干或者纯淡干海参，尽量用烘干机的冷风干燥模式，10~30 就可以了，冷风干燥的海参，色泽黑亮，香味保存好，有海参特殊的香味。赛百诺海参低温控温除湿机温度高低可调，分别有热风干燥、冷风干燥和自然干燥等模式。赛百诺海参冷风干燥除湿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，确保不同海产品在烘干过程中的色泽、外观的精确定型，而且海产品的营养在烘干中得到保存，确保营养更好。海参双高效低温控温除湿机的烘干房是采用10公分厚的聚氨酯冷库板，密闭保温性能好，使得整体节能效果更凸出。海参烘干设备古老海参的干燥方式是自然风干和晾晒，但是这两种方式干燥时间长且受环境和天气影响，后来发展到烧柴和烧煤，现在主要的烘干方式是电加热干燥和热泵低温冷风干燥等。不管是哪一种海参的干燥方式都是以脱水为目的，关键在于哪一种干燥方式可以大限度地保存海参的营养成分及品相更好。与其他烘干方式相比，利用热泵进行烘干海产品具有热效率高、节能、烘干温度较低、脱水效率高、卫生安全等特点，尤其适合于营养丰富、热敏性产品的烘干。实践证明，用热泵烘干海参产品，不仅可节能近50%，而且可大幅度提高其品质及附加值，使其达到美国、日本的同类产品质量标准；用热泵烘干加工干贝柱和鲜蚝干等，取得了海珍类加工方法的突破，产值可翻番。节能的海参烘干设备海参烘干有传统的加工方法，在我国已有上千年历史。传统的加工工艺原料去内脏洗净-煮参-盐渍-烘参-拌灰-晒干（再次烘干）-干参；这种加工海参主要用于盐干海参的加工。优点是工序简单，加工成本低，保质期长，存储和运输比较方便。缺点是不太科技。海参只要经过98度以上高温10分钟，海参活性物质就会被损坏掉，经过反复高温和浸泡后，海参中重要的海参多糖绝大部分就流失掉了，滋补效果差很多。另外烘制出来的干海参需要长时间泡发程序复杂麻烦。赛百诺海参冷风干燥除湿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，确保不同海产品在烘干过程中的色泽、外观的精确定型，而且海产品的营养在烘干中得到保存，确保营养更好。海参烘干设备海参冷风干燥除湿机的烘干步骤：将待烘干海参均匀摆放到物料车内，推入烘干房，摆放整齐后，关闭房门，打开主机电源，点击控制面板，设定烘干海参的时间、温度、烘干模式等参数，后点击启动按键，海参冷风干燥除湿机开始运行。在整个运行过程中，无需人力值守，由于海参冷风干燥除湿机是可以进行恒温控制的，所以在烘干温度上应尽量模拟在太阳下晾晒的温度35-45度比较适宜，温度再低，烘干时间会更长，影响效率，温度过高，会导致海参异味。海参冷风干燥除湿机相比传统晾晒方式有更加节能，环保，高效，降低劳动成本的优势。通常传统晾晒的时间在10天左右，而通过海参冷风干燥除湿机进行烘干的时间可以缩短到3天左右，且不受天气影

响，大大节省了烘干效率。海参烘干设备海参优缺点小秘密：一般来说，加盐烘干的海参，其营养成分不足10%，而产量却会翻倍，即便价格降低一点，卖家也可以获得较高的利润。加糖烘干的海参通体乌黑且参形很漂亮，口感带甜味。优点在于漂亮，但缺点更明显，糖干海参相对比较潮湿，不能长期存放，同时涨发率和口感不如淡干海参，并且加入了糖之后，不利于糖尿病患者食用。海参花胶等海产品烘干对于温度控制要求比较严格，温度过高，其外形、颜色、营养成分容易被破坏，造成产品品质的下降，因此通常需要在30 以下的温度进行干燥,赛百诺海参冷风干燥除湿机可根据不同的环境温度运行不同的工作状态，夏天环境温度较高时，可运行冷干模式，冬天环境温度较低时，可运行烘干模式，冷热自由切换，满足海参、花胶等海产品的干燥温度要求。海参烘干设备