

陕西大红枣烘干机 红枣干燥机 果蔬干制空气能热泵烘干房

产品名称	陕西大红枣烘干机 红枣干燥机 果蔬干制空气能热泵烘干房
公司名称	深圳正守科技有限公司
价格	15500.00/台
规格参数	品牌:正守 型号:AB-2 操作方式:间歇性
公司地址	深圳市福田区华强北街道华航社区中航路42号中航北苑大厦13C4
联系电话	13119592189

产品详情

我国著名的优良干枣品种众多，例如:陕西的陕北大红枣（中阳木枣）、晋枣、山西的骏枣、相枣、板枣等河南的灰枣和鸡心枣，河北和山东的金丝小枣、赞皇大枣、圆铃枣、阜平大枣（婆枣）等等诸多优良品种，且生产规模较大

为什么要烘干？

一，自然原因：

新鲜红枣难以保鲜贮藏，烘干制干是普通应用的产后加工方法。采收期由于受天气等原因，裂果、浆烂果问题非常严重，个别年份损失达30%以上，河北省献县2009年红枣收获期，由于成熟期雨量大、雨期长，枣子霉烂及其严重

二，红枣本身：

1单果重。

2成熟度。

3含糖量高。因红枣含糖量高，一般为40%左右。烘制温度愈高，枣果色泽会愈深。当红枣烘制温度超过75 时，成品枣果皮会呈暗红色，果肉呈褐色，食之有焦糊味，品质急剧下降。

4富含挥发性芳香物质。

红枣烘干的优点：

采用烘干技术烘制的红枣，较之自然干制，减少损失，可有效降低红枣浆枣率、提高成品商品等级和重量百分率，缩短成品上市时间以及省工省时，降低成本，确保丰产丰收。口感好

为什么烘干后的红枣比未烘干的红枣甜呢？

红枣内部含有丰富的糖分，其中含有的多糖是一种没有甜味的物质，必须在生物酶的作用下转化成单糖后才能变甜，这就是红枣熟化变甜的原因。烘干时，高温可以提高酶的生物活性，促进糖的转化；同时糖分是热敏性极强的物质，它有一定的焦化温度故红枣烘干最佳温度必须低于这个糖份焦化的临界温度

55%左右的相对湿度是适合红枣干燥的较佳环境。这一环境相对湿度在红枣烘干后期还能够部分抑制红枣外部水分蒸发速度，让红枣内部水分往外缓慢渗透、蒸发，使红枣内外蒸发基本趋于一致。

空气能热泵烘干机是一种新型烘干技术，节能高效，广泛应用于三大产业，可烘量可大可小，温度可调，全自动控制