

红枣食品烘干机 瑞克尔环保科技 食品烘干机

产品名称	红枣食品烘干机 瑞克尔环保科技 食品烘干机
公司名称	东莞市瑞克尔环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市万江区流涌尾工业区
联系电话	18681117789

产品详情

原料选择。焙干用的龙眼，以果大、皮稍厚、肉质厚，食品烘干机，制干后摇动不响，肉有皱纹的品种，如龙眼东璧、八一早、松风本、福眼、立东本、水南等品种优质鲜果用于制干品。

- 2、剪果。原料进厂后用果剪逐粒从果穗剪下，留果梗长约1.5毫米，不要剪太深，以防果壳破裂。
- 3、除杂。清除病虫果、裂果、小果。
- 4、清洗。果实装入竹篓中，浸入清水3~4分钟，洗除果面灰尘等脏物。

干燥：低温烘干，烘干温度宜在70 - 80 ，上货厚度不超4厘米。干燥后筛去药屑，总灰分不得超过4.5%，酸不容灰分不得超过1.0%。

空气能黄芪烘干机优势：

- 1、节能环保效果明显，茶叶食品烘干机，节能量比电热管、红外、微波等节能50%以上，比烧油节能40%比烧煤节能30%，并且运行过程不产生任何有害物质及气体，完全满足国家提倡的节能减排要求；
- 2、采用的循环供热方式，使药材均匀受热，药材的药质和药理性得到保护，红枣食品烘干机，不轻易遭到破坏；

茶树菇，是一种食用菌，菌盖细嫩、柄脆、味纯香、鲜美可口。茶树菇营养丰富，蛋白质含量高，含有多种人体必需氨基酸，并且含有丰富的B族维生素和钾、钠、钙、镁、铁、锌等矿质元素。茶树菇烘干工艺步骤：鲜菇经过干制处理之后，借助热力作用，将组织中的水分减少到一定的限度，使制品中所含可溶性物质的浓度相对提高，尽快降低菌类细胞的酶活性乃至酶失活，从而降低或抑制微生物生长和繁殖，花椒食品烘干机，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
红枣食品烘干机-瑞克尔环保科技-食品烘干机由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。红枣食品烘干机-瑞克尔环保科技-食品烘干机是东莞市瑞克尔环保科技有限公司（www.rexel0769.com）今年全新升级推出

的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郭小姐。同时本公司（www.dg-rexel.cn）还是从事热水机组，空气能热泵热水机组，高温热泵热水机组的厂家，欢迎来电咨询。