

# 大型香菇烘干机 香菇热泵烘干房 食用菌烘干机优质供应商

产品名称	大型香菇烘干机 香菇热泵烘干房 食用菌烘干机优质供应商
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 操作方式:间歇式 可用领域:食品 药材 木材 工业
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

香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽，香味起关键作用。烘干设备必须用烘干机烘干才能保证质量。

- 1、初步烘干期:起烘温度不能过高或过低，应掌握在35 为宜，这时，进气孔和排气孔都要全部打开，回温孔关闭，烘干34小时，一般每小时温度升高12 ，温度要逐步升至40 左右。
- 2、恒速烘干期:烘干到4-5小时以后，温度要逐渐升至50 左右，每小时升2 左右，进气孔和排气孔关闭1/3，此阶段一般烘干3-4小时
- 3.烘干期:烘干8—9小时，温度要逐渐升到55-60 这时进气孔和排气孔要关闭1/2，回温孔开启12，此阶段一般烘干12小时
- 4、完全烘干期:最后1个小时，温度应控制在60-65 进排气孔全部关闭，回温孔全部打开使热空气上下循环，能够保证菌褶蛋黄色并增加香气。

烘干时注意五点:

- 1、升温与降温不应过快，只能逐渐增减，否则菇盖起皱影响质量。
- 2、最高温度不能超过65 否则易烧焦
- 3、菇面呈白色或灰白色的菇，可以把菇面向上平放在菇筛上，用干净喷雾器均匀轻喷清水于菇面上（不能喷在菌褐上），再放进烘干房，关闭门窗，闷30分钟，再进行正常烘干。一次不行可进行2—3次，这样菇面颜色一致。

4、如果并筛，一定要在5小时以后迅速进行。

5.烘干后的香菇要及时包装，低温干燥避光保存。

干燥：烘烤技术的好坏，会直接影响到香菇的质量，火力太猛会把菇烤焦；火力不足，则会使其发黑；时间拖长还会腐烂，要特别注意烘烤方法和设备的选用。

烘烤时要注意：当天收当天烘烤。火力或用其他热源均要先低后高，开始时不超过40℃，每隔3~4小时升高5℃，最后不超过65℃；烘烤时最好不一次烘干，至八成干时出烤；然后再"复烤"3~4小时。

香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽，香味起关键作用。烘干设备必须用烘干机烘干才能保证质量。我司空气能热泵烘干机，使用国内先进技术，一度电能当三度电使用，利用感应技术，全自动的控制温度，无需人工在旁，温度均匀，香味浓，且不宜破碎。烘烤后质量标准：香味浓，色泽好（菌盖咖啡色、菌格淡黄色），菌褶清爽不断裂