

# 蔬菜空气能烘干机直销 果蔬脱水干燥设备供应商 快速干燥

产品名称	蔬菜空气能烘干机直销 果蔬脱水干燥设备供应商 快速干燥
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:工业 污泥 木材 药材
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

作为蔬菜深加工产品的一种，脱水蔬菜具有质量轻、食用方便、贮存时间长、营养成分不流失等优点，是一种极具开发潜力的蔬菜深加工产品

### 蔬菜脱水后的理化特性

蔬菜脱水后的物理特性:蔬菜脱水后其水分含量降至4%-13%，水分活度降至0.17左右，使微生物和酶处于不活动状态，产品密封或真空包装即可长期保存达2-3年；与新鲜原料相比，质量会减轻10-20倍；产品一般3-10min内即可复鲜，复水比为1:3.5-0.5，复鲜度大于90%此外，蔬菜脱水造成了不适合微生物生长的环境条件，防止了微生物，特别是致病菌的生长繁殖，达到防腐、保鲜的效果。

### 蔬菜脱水后的化学特性

蔬菜细胞组织脱水后，引起蛋白质化学特性改变，细胞膜透性加强，细胞的结构和功能发生改变，细胞水解，一些贮藏物质和部分结构物质，如淀粉、糖、蛋白质、果酸以及少量的脂肪物质，在酶的作用下分解成简单物质，其中淀粉分解成葡萄糖，双糖转化成单糖，蛋白质和多肽分解成氨基酸，原果酸分解成果胶酸。这一变化可以使蔬菜脱水后风味有所提高，鲜、甜味有所增加，可溶性和不稳定的成分损失大，而不溶性成分、矿物质损失较小。

脱水蔬菜是对新鲜蔬菜进行快速脱水干燥，使蔬菜的含水率迅速降低，而蔬菜中的各种维生素、营养成分等损失很小的一种加工方法。快速干燥后的脱水蔬菜，水分含量一般为6%-8%，有利于长期贮存和远距离运输脱水蔬菜具有良好的复水性，复水速度，且复水后能基本保持蔬菜原有的风味和营养成分脱水蔬菜可以直接加入方便食品中，也可再加工后作为调味品加入食品中，还可以直接加入方便食品中，也可再加工后作为调味品加入食品中，还可以作为进一步深加工的原料

传统烘干房一般采用煤炭、木材作为燃材、会产生大量的烟雾及废气，对食品烘干及其它烘干将产生很大的污染。

我司高温热泵烘干机采用续收外界环境中的热量以及回收干燥过程中的余热，经过压缩机做功处理，形成高温气体转移至烘干箱体来对物品进行烘干技术；主要针对阴雨天气不能阳光直接照射、快速烘干的场合；智能数字传感温控技术，可预设指定风速与温度，一步设置，无需专人值守，专业结构风道学设计，烘干更快速，更省电。我司空气能高温热泵烘干机采用热泵干燥设备进行物品烘焙，机组杜绝了因燃烧而产生的废气、废渣污染；且被烘焙对象不存在外界介质改变质地，更为天然，绿色环保。

我司空气能热泵烘干机不受气候影响:可广泛适用于食品、水产品、海产品、化工、化肥、煤泥、蚊香、医药、中药材如菊花、黄花菜、金银花各种中草药、纸品、皮革、木材、农副产品加工（如腊肠、腊肉、腊鱼、腐竹、香菇、木耳、烟草）等行业的干燥烘干作业。