

蔬菜脱水烘干优质供应商 果蔬空气能热泵烘干机 热风干燥

产品名称	蔬菜脱水烘干优质供应商 果蔬空气能热泵烘干机 热风干燥
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

脱水蔬菜又称复水菜，是将新鲜蔬菜经过洗涤、烘干等加工制作，脱去蔬菜中大部分水分后而制成的一种干菜。蔬菜原有色泽和营养成分基本保持不变。既易于贮存和运输，又能有效地调节蔬菜生产淡旺季节。食用时只要将其浸入清水中即可复原，并保留蔬菜原来的色泽、营养和风味。脱水蔬菜与菜干主要区别在于菜干浸入清水无法还原，更加无法保留原来的色泽/营养和风味。

AD蔬菜，又名烘干蔬菜。使用烘干脱水机制作出的脱水蔬菜统称为AD蔬菜。

脱水蔬菜干制方法

有自然晒干及人工脱水两类。人工脱水包括热风干制、微波干制、膨化干制、红外线及远红外线干制、真空干制等。

目前蔬菜脱水干制应用比较多的是热风干燥脱水和冷冻真空干燥脱水

脱水蔬菜是经过人工加热脱去蔬菜中大部分水分后而制成的一种干菜。食用时不单味美、色鲜，而且能保持原有的营养价值。再加上它比鲜菜体积小、重量轻、入水便会复原、运输食用方便等，而倍受人们的青睐。

烘干时，将煮烫晾好的蔬菜均匀地摊放在烘盘里，然后放在事先设好的烘架上，温度控制在32—42℃，让其干燥，每隔30分钟进入烘房检查温度，同时不断翻动烘盘里的蔬菜，使之加快干燥速度，一般经过11—16小时，当蔬菜水分含量降至20%左右时，可在蔬菜表面上均匀地喷洒0.1%的山梨酸或碳酸氢钠、安息酸钠等防腐保鲜剂，喷完后即可封闷。

我司空气能高温热泵烘干机的控制系统能精确控制干燥恒温房温度，以相对湿度控制排湿风门继以达到

干燥除湿的效果，全自动执行干燥程序及数据监控与故障反馈，一次设置达到一劳永逸的效果，无需专人值守，减少人工成本的投资。

我司引进欧洲先进空气能研发技术，精心策划机器的每一步运行操作，特别运用了风道学设计手法，使得烤房的每一个角落都能达到同样的烘效果。

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。