

食品烘干机 东莞瑞克尔环保 红参食品烘干机

产品名称	食品烘干机 东莞瑞克尔环保 红参食品烘干机
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

龙眼含丰富的蔗糖和蛋白质.葡萄糖等，含铁量也比较高，可在提高热能、补充营养的同时促进血红蛋白再生，茶叶食品烘干机，从而达到**的效果。桂圆是龙眼干燥之后的产品，食品烘干机，平常我们中药里入**的肉桂和煲汤用的桂圆都是新鲜的龙眼经过热风干燥出来的，为了普及桂圆的加工，特地采用了空气能加工方法。线面介绍龙眼干的加工工艺;

龙眼机烘干工艺：

工艺流程：原料选择 剪粒 浸水 摇沙擦皮 烘焙 剪蒂 挂黄 复焙 分级 包装

海马烘干工艺流程：

加工时，将海马放在淡水中，清洗干净，浸泡一段时间后，洗刷去体表灰黑色的皮膜，剖腹去掉内脏，将尾盘卷起，将处理后的海马平铺在物料网格盘中，插入物料推车隔层，将装满新鲜海马的物料车推入烘干房，关闭烘干房密封门。

采用热风循环烘干除湿方式，温度控制在40度到55度之间，时间为20小时，分成3段，一段40度，时间4小时，第二段温度48度，时间8小时

干燥：

荔枝烘干一般有两种工艺，一种是直接将新鲜荔枝筛选清理后直接放入烤房的托盘内；另一种是烘干前进行高温杀青护色（95-100度热水），然后再进行烘干。后者荔枝干品相好，色泽艳丽，和烘干前颜色接近。

荔枝果实分两个烘干段进行加工：

一段烘干，海带食品烘干机，鲜果按料厚150 mm至200mm装载在层架上，荔枝烘干机，先在65~70 下

密闭干燥一段时间；再在60~65℃条件下通风干燥30至36小时，红参食品烘干机，出烘回软或放入冷库短时储存。二段烘干，将回软后的干果薄层装载在物料车上，在50~55℃热风条件下薄层逆流干燥12至14小时即成成品。实际烘干过程中可以根据客户的品质要求进行调整每段烘干时间和烘干温度

食品烘干机-东莞瑞克尔环保-红参食品烘干机由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。食品烘干机-东莞瑞克尔环保-红参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.rexelceth.com）还是从事中药材烘干设备，红枣烘干设备，枸杞烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。