

香菇烘干机 香菇烘干设备 随州远图厂家直销

产品名称	香菇烘干机 香菇烘干设备 随州远图厂家直销
公司名称	随州市远图农业机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖北省随州市曾都区南郊果渔场工业区随州远图农业机械有限公司
联系电话	0722-399669 18672730686

产品详情

香菇,又名花菇、[猴头菇](#)

、香蕈、香信、香菌、冬菇、香菰，为侧耳科植物香蕈的子实体。香菇是世界第二大食用菌，也是我国特产之一，香菇在我们种植面积非常广，所以需要烘干的香菇也非常多。

我们都知道：鲜香菇只能让其干燥后才能长期保存，今天我们就来看看，香菇干燥的方法有哪些。香菇采收后，应力争在当天加工、干燥，以免其发黑变质和腐烂。干制后的香菇香味更加浓郁，既可内销，也可出口。加工干燥的方法一般有日晒干燥和烘烤干燥两种。一、日晒干燥法 香菇干燥以日晒最为方便易行，且晒干的香菇维生素D的含量较高。方法是：将采收的香菇及时摊放在向阳的晒谷场或水泥地面上。晒时先将菇盖向上，菇柄朝下，一个个摆开，晒至半干后，改为菇柄向上，菇盖朝下，直至九成干为止。二、烘烤干燥法 香菇采摘后应装在小型筐子内，不要装得太多，以免挤压，并应在当天进行烘烤。一般做法是：将收获的香菇摊放在烤盘上送入烘房。开始时烘房内温度不要超过40℃，以后每隔3~4小时升温5℃，温度最高不超过65℃。烘房应有排气设施，边烤边排气，否则香菇的菌褶会变黑而影响质量。至八成干后，取出摊晾数小时，再复烤3~4小时，直至其含水量在13%以下。这样烘烤出来的香菇就会干燥、色泽好、香味浓。干制后的香菇应及时进行分级处理，分级后迅速密封包装，置干燥、阴凉处贮藏。

烘烤法，目前国家在抓节能，环保这一块，很多地方不允许烧煤烧柴了，在这种情况下，我们只能够选择节能，环保的烘干机来进行操作了，目前市场上环保的烘干机有电烘干机和空气能烘干机，但是电烘干机是买得起消费不起，因为他的烘干成本太高了，不节能，让很多人忘而却步，而空气能烘干机呢，不仅节能，环保省人工，还全部电脑自动化控制，比直接用电烘干，省四分之三电量，并且烘干的干货还不含硫，客户可以走中高端，走出口，是要求高品质烘干品相干客户的优质选择。