

美味腊肠烘干机你听说过吗

产品名称	美味腊肠烘干机你听说过吗
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	35800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

腊肠的好坏除了与腊肠的配料工艺有关系，更主要取决于腊肠的干燥工艺，腊肠干燥过程不仅要去除物料中的水分，使其达到成品的标准含水量，还影响腊肠的色香味等外观的指标要求。下面说下怎么使用腊肠烘干机烘干腊肠是其达到含水的标准和腊肠的质量

腊肠烘干机的烘干均匀特点：

腊肠烘干机作为一款新型的烘干设备，具有节能环保的特点，特有的烤房设计，让热量在烤房内部均匀的分布，起到一个均匀烘干的效果，烤房采用冷库板制作，又很好的降低了热量的损耗，上下循环的风路，让腊肠始终保持垂直的形状，新设计的人性化控制面板，让用户更简单的使用烘干机。

腊肠烘干机的烘干工艺：

腊味在干燥除湿过程不仅要除掉物料里面的水份，还要在外观上保留原有的色、香、味、形等感观的指标，保证在今后存放和保质期内不变质、不发霉、不发酵，所以这些是和烘干除湿息息相关。传统的晒制腊味需要依靠干燥秋风及天然阳光生晒而成，一般要晒足15天时间，如遇天气不佳，腊味会有一股油腻味，处理不当甚至有哈喇味，易霉烂变质。新型腊肠烘干机干燥腊肠，而且风味独特、质量稳定、存储期更长。

1) 预热处理：历时5到6个小时，在捆绑好的腊肠装入热泵烘干房后两小时内，温度快速升到60到65度，不用排湿。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味。这就是我们说的预热阶段。预热时间后，调节温度到45到50度，湿度控制在50%到55%的范围之内。注意事项：腊肠烘干时温度不能过高，高于65度时腊肠会出现滴油现象。而且腊肠烘干时如果长时间温度高于68度，腊肠会沤烂。

2) 定型：掌握发色期和收缩定型期的控制，温度控制在52到54度，湿度控制在45%左右、时间为3到4个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，这时一定要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，效果好。

3) 强化干燥：这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，温度要升高到60到62度，烘干时间控制在10到12个小时，相对湿度控制在38%左右。腊肠终烘干湿度控制在17%以下。