

批发桂圆干（龙眼干），漳州特产，产地

产品名称	批发桂圆干（龙眼干），漳州特产，产地
公司名称	九湖鑫春花木场
价格	10.00/千克
规格参数	等级:一级 产地:漳州 包装:散装
公司地址	中国 福建 漳州市 龙海九湖
联系电话	86 0596 6627639

产品详情

等级	一级	产地	漳州
包装	散装	规格	2.2公分
水分	干果	新奇创意项目	报名

长期供应桂圆干，桂圆肉，荔枝干，笋干等漳产特产，漳州盛产的桂圆肉多汁甜，其干果更是滋补之良品，本公司加工各种级别桂圆干，包装有散装和精装，其果肉都选上优产品。物美价廉，希望广大客商朋友有电来函订购，来访者请先来电预约。qq：327702146

桂圆干又名益智、龙眼肉，为龙眼的成熟果实。性平，味甘，含有硫胺素、核黄素、尼克酸、抗坏血酸等化学成份，具有益气补血，安神定志，养血安胎的功效。适用于失眠健忘，脾虚腹泻，精神不振等症。

龙眼干又称桂圆干，是深受广大消费者欢迎的营养滋补品，在我国各地均有很大的消费市场。

1、龙眼干的制作原理 龙眼果实中的水分，是微生物生长繁殖不可缺少的条件。在没有水分的条件下，微生物不能生长繁殖。龙眼果实中含有50%—70%的水分，又含有各种营养物质，如糖、蛋白质、维生素等，这是微生物天然的优质培养基。龙眼干的焙制，是借助热力作用将果实中的水分降低到一定限度，使其可溶性物质的浓度提高到微生物难以利用的程度。由于龙眼干经热力作用水分含量减少，酶的活性同时也受到抑制，所以可以进行较长时间的保存。 2、制作方法

选料：选用充分成熟、果粒完整的果实。

剪粒：把果粒从果穗上剪下，留梗长度为1.5毫米，剔除破果。

浸水：将果实放入竹箩，连竹箩放到清水中浸5—10分钟，并洗净灰尘。 过摇：将浸湿的果倒入特制摇笼，每笼约装35公斤，在摇笼内撒入250克干净的细沙，将摇笼挂在特制的木架上或齐腰高的树枝上，由两人两相对握紧笼端手柄，急速摇荡6—8分钟，使果实笼中不断翻滚磨擦，待果壳转棕色干燥时即可。沙摇能使果壳薄变光滑，便于烘干，但不能把果壳磨得太薄，否则在焙干时，果壳易凹陷。 初焙：将果实均匀地铺在焙灶上，一般灶前沿铺放厚度为17厘米，后沿为11厘米。每次可焙龙眼300—500公斤，燃料可用木炭或干树枝，铺放后8小时翻动一次。分上、中、下三层起焙，即将上、中、下层龙眼

分别装入竹箩中，然后先把原来在上层的龙眼倒入焙席耙平，再倒入中层的，最后倒入下层的。8小时后，进行第二次翻动，方法同第一次。再经3—5小时烘焙后可起焙，散热后装箩存放。再焙：经初焙处理的龙眼干经2—3天后，果核与果肉水分逐渐向外扩散，果肉表面含水量比刚出焙时增多，需再次烘焙。再烘焙时须用文火，时间约为12小时，中间翻动数次，当用手指压果无果汁流出、剖开后果核呈栗褐色时即可出焙，出焙后需散热24小时。剪蒂：用剪刀剪去龙眼干的果梗。

分级：将焙干的龙眼果粒过筛，按大小分级。包装：常用密封性较好的胶合纸箱包装，内衬塑料薄膜。装时边装边摇动，使装填充实。每箱约装30公斤，最后将塑料袋口密封，钉紧并密封箱盖。

3、质量要求 外观颗粒圆整，大小均匀，壳黄色。壳硬而脆，手捏易碎，用齿咬核核易碎且有声响，肉质厚实，色黄亮，果肉表层有一层极细致的皱纹，果柄部有一圈红色。肉头与壳核相粘，手触果肉不粘，肉与核易剥离。味甜，带清香，吃时无干硬感觉，嚼后少渣，果肉含水量在15%—19%之间。