

舜发食品烘干房 高温烘干食品的设备厂 银川烘干设备

产品名称	舜发食品烘干房 高温烘干食品的设备厂 银川烘干设备
公司名称	临朐县舜发干燥设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省临朐县辛寨工业园
联系电话	13695361892

产品详情

大豆含有一种特殊气味——豆腥味，如将未脱腥的豆粉掺入到豆奶或其它食品中，豆腥味随之带入，势必影响食品原有风味。如将大豆加工成新型脱腥豆粉，作为豆浆直接冲调饮用或掺入其它食品，具有浓郁豆香味和营养价值。下面就两种工艺生产大豆粉的质量及工艺流程的设备进行比较。1、传统的大豆粉生产工艺该工艺是将大豆先进行浸泡，使大豆膨胀，便于磨制；其二是使大豆组织中的蛋白质较易抽提出来。要注意浸泡大豆的水温、水质及用水量对大豆蛋白质的影响。经浸泡过的大豆进行磨碎，银川烘干设备，达到糊状，然后从豆糊状中抽提豆浆，食品烘干设备原理图，为了充分地将豆糊中的大豆蛋白抽提出来，应掌握好添加水的水量及水温。将豆糊状中抽提的豆浆进行浓缩处理，在真空状态下进行脱水烘干。总数 19000个/克，致病菌为0。该工艺生产大豆粉有以下缺点：生产周期长、设备投资大、大豆利用率低、能源消耗高、劳动强度大、产品成本高、另一面，由于采用低温干燥法，因此不能有效去除豆腥味。2、新型的大豆粉生产工艺新型的大豆粉（脱腥豆粉）生产采用微波技术对大豆干燥和脱腥，肉类食品烘干设备，海参烘干窑，将传统的湿法生产工艺改为干法生产工艺，即大豆不经水泡，香菇片烘干设备，直接脱腥、磨粉，缩短整个豆粉生产工序流程，进一步提高大豆粉的质量。

- 1.热风在烘干箱内封闭循环，热效率高，节约能源.
- 2.强制循环，使烘干箱内上下温差小.
- 3.独特的可调式分风板，保证均无干燥.
- 4.烘干箱风温度自控，湿度自控，高温烘干食品的设备厂，保证烘干所需合适的温湿度(含有自动加热，自动排潮系统，自动循环风系统).
- 5.烘干时间自动控制，真正实现自动化管理.
- 6.烘干迅速，是一种代替传统烘干机的更节能蔬菜烘干设备

7.采用35-65度相对低温烘干，烘干后的蘑菇、黄瓜片、豆角等多种蔬菜品质高，不破裂，色泽好，营养元素好，复水性好.

8.该机噪声小，运行平稳，运行费用低

9.内胆，加热系统，循环系统均用不锈钢材质，防腐蚀，耐高温防湿

临朐舜发干燥随着时代的进步、经济的发展和人们生活水平的逐步提高，饮食消费观念正由传统向营养健康方向转变，加之高节奏的工作生活方式，使得海产品的市场需求日渐扩大

海产品烘干设备采用先进的气流干燥技术、链条式输送，拥有合理的结构、稳定的性能，从而为低耗创造了条件。适用于各种海产品的烘干。为更好的打入国内外市场奠定基础。

海产品烘干设备销售火爆

舜发食品烘干房-高温烘干食品的设备厂-银川烘干设备由临朐县舜发干燥设备厂提供。临朐县舜发干燥设备厂（www.lqsfgz.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。舜发——您可信赖的朋友，公司地址：山东省临朐县辛寨工业园，联系人：张经理。