

牛肉干烘干机只需12小时就能烘好

产品名称	牛肉干烘干机只需12小时就能烘好
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/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

牛肉，是我们常食用的肉类，其营养丰富，蛋白质含量高，含有丰富的肌氨酸、多种维生素、丙氨酸、肉毒碱、亚油酸、锌、钙等营养成份，具有增强免疫力和促进新陈代谢的功能，特别是对体力恢复和增强体质有明显疗效。同时，中医认为，牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨的功效。适用于气短体虚，筋骨酸软、贫血久病之人食用。

赛百诺空气能烘干机优点：

- 1.干燥过程排出去的只有水，几乎没有能量流失，能量基本完全回收，因此效率非常高，是传统开环干燥方式的几倍；
- 2.效率跟外界温度和湿度基本无关，一年四季、任何气候干燥的效果都一致；
- 3.外界粉尘无法进入，安全卫生，满足各类物品的卫生需求；
- 4.采用脱水干燥，因此干燥板房不会水汽腾腾，减少干燥过程细菌滋生的情况
- 6.因采用闭环方式，可以通过强风对流（传统开环难于使用强风对流），没有死角，均匀一致；
- 7.采用不同的悬挂摆放方式，加以强风对流，因此干燥过程无需翻动，节约人工成本；
- 8.可以单机/组网/网络连接兼容设计，全电脑控制，可通过电脑或手机实现远程监控；
- 9.板房和货架简单灵活，干燥量大可任意多台主机并排使用，可设计成板房式或流水线式。

牛肉烘干工艺：

将肉条悬挂好在热泵牛肉干烘干房内后，启动赛百诺空气能热泵烘干机。注意：肉条不能滴水，要挂直，相互不要粘连、肉条与肉条之间保留一点距离，以利于通风透气，干燥均匀。

等速烘干阶段

在物料装入烘干房后两小时内，温度快速升到60到65度，此时不用排湿，烘干5到6个小时。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味。这就是我们通常说的预热阶段。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。

减速烘干阶段

这一阶段主要是发色期和收缩定型期的控制，温度控制在52到54度之间，牛肉湿度控制在45%左右、烘干时间为3到4个小时，牛肉逐渐从浅红色转为鲜红色，牛肉开始收缩，这时一定要注意牛肉表层的变化，适当可以进行冷热交替烘干，效果更好。

快速烘干阶段

这一阶段主要的制约因素是温度的控制，为了加强烘干速度，温度要升高到60到65度之间，烘干时间控制在10到12个小时，相对湿度控制在35%左右。牛肉烘干终湿度控制在15%以下。

此时经过这三个烘干阶段，牛肉的含水量大概为15%，适合长时间储存。一般在温度40℃，湿度约60%左右的室内环境下，36小时即可干燥一批。这时可见牛肉颜色暗红，手捏感觉干燥且微硬。