

# 广州百合烘干机 兰州百合烘干设备

产品名称	广州百合烘干机 兰州百合烘干设备
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

百合的功效使之成为百姓餐桌上一道美食，煲粥、炒菜、煲汤、蒸肉都能用上百合，西芹百合更是各大餐馆、酒店的一道寓意美味道清甜的佳肴。我们知道传统的百合加工方法，是将收获后的百合进行漂烫，然后在太阳下晒干。这样干燥后的百合干含水率依旧很高，不利于保存且保存过程易变色。有些人们采用硫磺熏蒸的方法保持百合的白度，但这种方法加工的百合有碍于人们的健康，已不被市场认可。现采用高温热泵脱水的方法干燥百合，其含水率明显低于传统太阳晒干或煤火烘干，且经过护色和漂烫及脱水，不易出现变色，较好地解决了百合的烘干质量及食品安全问题。

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.控制系统微电脑PLC全自动控制，温度可控，24小时全自动运行，对温度和湿度精确控制，操作界面简单。
- 2.加热系统设备换热器系统采用内螺纹钢管换热系统，增大了换热面积，从而快速提升烘干房温度，节能、高效、安全。
- 3.压缩系统采用国际知名品牌高效特点涡旋式压缩机，具有高效能、低噪音、性能稳定且性能强劲的特点。
- 4.循环系统采用耐高温高湿的轴流风机及循环风机，风量循环均匀，在高温高湿下运行稳定，安全可靠。

2015新一款空气能热泵猪皮烘干机的出世，正针对以上所有猪皮干燥的不足而研发的，其可选功率为3P,6P,10P等型号，可以根据烘房和产量大小进行不同型号的搭配，满足产能设计。热泵猪皮烘干机，本质是一种空气能高温热泵烘干机，是一种环保节能型烘干设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态

的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，压缩机内完成气态的升压升温过程（温度可高达115℃），可以把干燥介质加热至40℃~85℃。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。

百合烘干工艺：

1. 选料清洗。选单颗重150克以上、个体肥大、新鲜、无变色、无虫蛀、无破伤、品质优良的百合作原料。用清水洗去鳞茎表面的泥沙和杂质。
2. 剥片护色。先去掉百合外围枯老鳞片 and 茎底盘，再剥开鳞片，并按大小不同分级，然后及时投入护色液中护色，以免鳞片暴露在阳光下色泽变褐。
3. 热烫灭酶。热烫灭酶一般在可倾式不锈钢开口锅中进行，加水量为鳞片的4倍，百合鳞片的投量不宜过多，否则热烫不均匀。先开大蒸气把锅中的水煮沸，再将鳞片投入，并拌匀，发现锅中水第二次沸腾时，应立即捞出鳞片，以初熟不烂为准。热烫灭酶的操作要掌握好，若热烫温度和时间达不到，鳞片就会在干燥过程中氧化褐变；若热烫过度，鳞片煮烂，干燥后鳞片容易破裂或形成鱼鳞片，色泽加深。
4. 冷水漂洗。把热烫好的鳞片立即投入流动的冷水中漂洗至冷，再捞出沥干明水。
5. 热风干燥。将沥干明水的鳞片倒入烘盘中，摊均匀后，装上烘车，推入烘干设备中进行热风循环干燥。温度控制在60~70℃，每小时翻动1次，干燥至鳞片含水量为10%左右，手摸鳞片发脆为度。
6. 冷却分级。把烘干的百合片冷却至室温后，人工选片分级。色泽洁白完整，大而厚的作为一级品；小片和碎片为三级品；其余为二级品。
7. 包装入库。分级后立即密封包装，放置于通风凉爽的仓库中，防止虫蛀和霉变。
8. 感官指标。白色或微黄色，肉质略呈透明；鳞片状，干爽，肉质略带韧性；具有百合特有的滋味及气味；水分不超过14%，杂质控制在0.5%以下，二氧化硫大于或等于30毫克/公斤，砷小于或等于0.5毫克/公斤，铅小于1毫克/公斤。