

松茸烘干机热风循环食用菌烘干机厂家

产品名称	松茸烘干机热风循环食用菌烘干机厂家
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	23800.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 型号:YX-072RD 产地:广州
公司地址	广州市花都区花山镇小布村瓦砾巷庄十二巷9号401房
联系电话	17302018332

产品详情

松茸烘干机的烘干工艺烘干技巧

松茸烘干机的加工工艺:

- 1、前期处理：**先剥去菌子上的泥土和杂草，用陶瓷刀或者竹刀小心的削去根部的泥沙，用水刷去表面浮尘即可，动作要快，必须时用一把小软刷，切记，不要用水浸泡松茸，因为松茸吸水后口感会大打折扣。装盘时菌盖朝上，菌柄朝下，摆放均匀，松茸采收后6小时以内必须烘干，如果有冷藏条件，保存时间可以适当延长。
- 2、松茸烘干温度的控制：**烘干房温度升到35度时，才可以将松茸推入烘干房，烘干时必须先用低温烘烤，然后逐步升高温度。通常1小时升温1-3度，温度控制在70度以下，一般要求35-40度之间烘烤6小时，在40-60度之间烘烤8-10小时，60-70度之间烘烤2小时，松茸含水份越高，需要在低温条件下烘烤的时间就越长，如果烘烤刚开始，温度就升的很高，会造成组织失水太快，松茸的菌盖变形不圆整，菌褶倒叠，菌盖出现裂纹，颜色变黑也破坏了酶的活性，使松茸失去原有的香味，松茸送入烘干房内需要连续烘干，直到干燥，加热不可以中断，温度控制需要准确，不能起伏太大，不然影响烘干品质，这也是为什么热泵烘干除湿一体设备比热泵烘干分体设备在烘干品质上更有保证的原因。
- 3、松茸烘干湿度的控制：**松茸的烘干过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是重要环节。排湿的基本原则是：在松茸烘烤前期，烘干房温度保持在35-40度时，应该满负荷排湿，当温度上升到40-60度时可以进行间断排湿，60度以上的排湿量通过时间控制排湿，不能过度排湿，这样会让松茸的颜色发白，如果烘干后的松茸颜色带有水浸的黄色，说明排湿控制不好，或者温度不够，中途停机也容易造成上述现象，需要进行有效调整。
- 4、松茸烘干质量的检验：**烘干到16-18小时，可以打开烘干房的门，检查松茸的干燥度是否合格，检查时，用手指压按菌盖与菌柄交界处，若只是呈现出痕迹，说明干燥度合格了，若手上感觉发软，菌褶也有软的现象，说明水份未能完全排出，需要继续烘干，合格的松茸干品的表现是有特殊的菌香味，菌褶

为黄色，菌褶直立、完整。菌体含水在13%，松茸保持原有的形状，菌盖圆平，保持自然色泽。

1. 空气能热泵松茸烘干机的工作原理是什么？

答：空气能热泵烘干机采用的是逆卡诺原理：由压缩机，冷凝器（加热器），节流装置（电子膨胀阀），蒸发器（吸热器），压缩机等装置构成了一个制冷制循环系统。制冷剂在压缩机的作用下在系统内循环流动，它在压缩机内完成气体的升压升温过程，它进入冷凝器后释放出高温热量加热烘干房内的空气，同时自己被冷却并转化为流液态，当它运行到蒸发器后，液态迅速蒸发吸热再次转化为气态，同时温度下降。这是蒸发器周边的空气就会源源不断地传递给制冷剂，制冷剂不断地循环就实现空气中的热量搬运到烘干房内加热房内空气达到干燥小青柑的程度。

2. 你们的设备能烘干多少松茸？

答：我们是根据客户的烘干规模来为客户选机器规格，我们有小型柜式的烘干设备，也有大型的，小型的可以烘干30-40只松茸，大型的烘干7-8吨的松茸也有。

3. 空气能热泵松茸烘干机除了烘干松茸还可以烘干其它产品吗？

答：我们的烘干机除了烘干松茸，还可以烘干农产品，鱼干，果蔬，海产品，水产品，药材，木材，香料，粮食，坚果，花茶等。一机多用，多功能，节能环保。

4. 你们的产品会出现烘干不均匀的情况吗？

答：不会。我们的烘干房中间用中隔板隔开，形成360的风路，还有废热回收，360热风循环的模式，热量通过风机送至烘干房的各个角落。因此小青柑的烘干，均匀统一。

5. 你们的产品优势是什么？

答：我们的热泵烘干机节能环保，设备经久耐用，智能触摸屏控制面板，湿度温度烘干时间根据实际情况分阶段设置，无需人工值守，24小时运转。多功能，集烘干，冷干，除湿，排湿，编程于一体，根据不同的物料特性来制定烘干模式。一机多用，同一台烘干机，只需要在控制面板上改变烘干的时间，湿度，温度，就可以运用在其它物料的烘干。

6. 我们的场地有限怎么办？

答：我们有专业的销售工程师到场地实地考察，根据您的烘干情况跟实际的场地情况给出建议和意见，一对一针对性的制定的烘干方案。

7. 你们设备的保修期多长？

答：我们设备有一年的保修期，保修期内设备零件非人为损坏，可凭损坏的零件免费换新的零件。设备非人为损坏，且线上无法解决的，派专业的工程师上门售后处理。