

浅析红枣烘干机 空气能热泵中药材烘干设备

产品名称	浅析红枣烘干机 空气能热泵中药材烘干设备
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	19800.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 烘干能力:300-8000斤 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

红枣烘干机的烘干技巧烘干工艺浅析

红枣烘干机烘干红枣的前景

红枣加工的核心是烘干，红枣的烘干就是在尽可能保全红枣本来品质的前提下进行内部水分蒸发和糖分转化也就是熟化的过程。红枣内部含有丰富的糖分，其中含有的多糖是一种没有甜味的物质，必须在生物酶的作用下转化成单糖后才能变甜，这就是红枣熟化变甜的原因，我们需要使红枣内部的糖分在生物酶的作用下充分转化，就需要增强生物酶的活性。实践证明，在一定温度范围内升高温度可以提高酶的生物活性；同时糖分是热敏性极强的物质，它有一定的焦化温度，故红枣烘干适宜温度必须低于这个糖分焦化的临界温度。

空气能热泵红枣烘干机的工作原理

空气能热泵烘干机利用逆卡诺原理，依靠电能吸收空气中的免费热量并将其转移到烘干房内（输入1度电能量能产生4度电热能），实现烘干房温度提高，配合相应的除湿设备实现物料的干燥。我们的空气能热泵烘干机的温度范围是8-75℃，湿度，时间可以在控制面板上根据自己对红枣烘干的要求进行设置，操作简单。智能可触屏控制面板，集编程，烘干，除湿，排湿，冷风干燥于一身。

浅析红枣烘干机是如何烘干红枣的？

通过我司长期的实践经验得出，红枣内部糖分转化的温度是65℃左右。

红枣采收加工季节，大部分已经进入冬季，枣果温度在0-10℃左右，有的地区甚至在零下；在烘干过程中，0℃左右的枣果若直接进入适宜糖分转化的高温环境，巨大的温差使红枣发生生物保护反应，表皮细胞孔收缩，结壳硬化，阻止红枣内部水分蒸发。所以在红枣烘干前期需要充分的预热，当枣果温度达到40℃，手捏微皱时才可进入适宜的温度环境。进入这一温区后水分大量蒸发，红枣内部糖分在生物酶的作用下充分转化，口感变甜。在红枣烘干的后期，红枣内外部游离水已大量蒸发，蒸发速度降低；环境温度对枣果内部水分蒸发得作用降低，同时枣体内外部干湿度的差异扩大，内部水分自然往外部渗透、蒸发。在这个阶段应该降低烘干房内温度，减低温度对红枣水分蒸发的作用，使枣果内外部干湿度差距保持在合理的范围内，红枣整体内外部蒸发平衡。红枣水分缓慢蒸发，内外蒸发平衡，是保持红枣果型的重要因素。

另一方面，水是生物体重要的生命元素，一定的含水率环境也是促进红枣内生物酶活性的重要因素，在整个烘干过程中保持环境的相对湿度能够促进糖分转化，但环境相对湿度过大会影响红枣水分的蒸发效率；我司经过长期实验摸索；55%左右的相对湿度是适合红枣干燥的适宜环境。这一环境相对湿度在红枣烘干后期还能够部分抑制红枣外部水分蒸发速度，让红枣内部水分往外缓慢渗透，蒸发，使红枣内外蒸发基本趋于一致。

红枣烘干机烘干红枣工艺

预热：在烘干过程中，枣果若直接进入适宜糖分转化的高温环境，巨大的温差使红枣发生生物保护反应，表皮细胞孔收缩，结壳硬化，阻止红枣内部水分蒸发。所以在红枣烘干前期需要充分的预热，逐步升温，为水分大量蒸发做准备。35℃时保持6-10小时，当枣温达45℃时，稍感烫手，待7-8小时后，用力压枣时枣身会出现皱纹；枣温达45-48℃时，枣表面会出现一层小水珠。

蒸发：使枣内部的游离水大量蒸发，此时，必须提高温度，在8-12小时内使烘房内达到65℃，切忌超过70℃。以利水分大量蒸发，并注意除湿，并保持室内温度不要有大的变化，以便持续不停地蒸发水分，当枣果表面出现皱纹时，说明干燥正常。

干燥：当枣内温度均匀一致，在6个小时内可完成此阶段工作。因为后期枣内水分已不多，应特别注意温度控制，切勿过大，以50℃为佳。此时相对湿度也降了下来，如高于60%时可稍加排湿。随着枣内水分逐渐平衡，也就达到干燥目的了。注意把干燥好的样品及时卸出来。

冷却：烘出的枣必须注意通风散热，待冷却后方可堆积。如把刚从烘房卸下的红枣堆放于库内，由于红枣本身含糖多，在热的作用下，糖分很容易发酵变质，枣内的原果胶也会分解成果胶和果胶酸，必然使枣成为烂泥一摊，也会使枣内的糖变化，出现带有酸味的细丝，使红枣遭到破坏。因此，烘烤完毕，一定要彻底冷却后，才能入贮。