

2020广州红枣烘干机专业设计方案

产品名称	2020广州红枣烘干机专业设计方案
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

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，故红枣烘干温度必须低于这个糖分焦化的临界温度。

热泵烘干机兴起：传统原始的烘干方式就是自然晾晒了，这种方式的好处是没有资源的额外消耗、不需要成本。但是缺点也同样明显，完完全全“看天吃饭”，天气不好，刮风或者下雨就没法按时晒完物料影响供货周期。进入工业时代后，电锅炉烘干开始出现。这种设备可以将电能转化为热能，利用热量烘干食材。高效、而且自动化程度也大有提升。然而，电锅炉的能耗，始终是一个大问题。大家学过物理，物理学中的能量守恒定律表明了，要产生多少热能，就得消耗多少电能。因此，使用电锅炉完成一次完整的烘干过程，电费开支可不小。也许是因为经历了多种烘干方式，体验了各种不足。新一代烘干设备——空气能热泵开始出现在市场中。它的出现，让烘干走向了智能化、节能化与环保化，让烘干发生了革命性的改变。

赛百诺空气能烘干机特点：赛百诺空气能热泵烘干机采用PLC可编程控制方式+触摸屏操作面板，全自动智能化控制，可按照合适的烘干曲线，自动调节温度、湿度、烘干时间等。热泵烘干设备操作方便，可实现多功能，满足不同种类物料干燥方式。干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，宠物食品烘干机环保无污染，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

红枣烘干工艺：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，巨大地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，逐步加温，为水分大量蒸发做准备。35 ° C时保持10小时，当枣温达45

- ° C时，稍感烫手，待18小时后，用力压枣时枣身会出现皱纹；枣温达48
- ° C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12小时内使烘房内达到65 ° C，切忌超过70 ° C。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 ° C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。