

土豆片烘干机生产厂家 青岛昶辉制冷冷水机

产品名称	土豆片烘干机生产厂家 青岛昶辉制冷冷水机
公司名称	青岛昶辉制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	青岛胶州市中云街道办事处南卧龙村
联系电话	18562731682

产品详情

香菇自古以来就有山珍的称号，营养价值丰富，土豆片烘干机生产厂家，味道鲜美，香菇的干制品有冬菇，花菇，厚菇与薄菇之分。不过，由于现在的香菇烘干机技术跟不上，导致香菇干制品色泽，香味，外形都存在缺陷，影响香菇的商品价值，如果香菇加工得好，价格能提高一倍。香菇烘干机的性能必须能满足香菇烘干脱水的标准，烘干空气的温度和流速能根据情况进行调节，目前烘干箱是香菇主要的烘干设备，采摘以后的鲜菇要及时的在3-4小时之内放进烘干箱。根据香菇的大小厚薄、开伞与不开伞分类上筛，菌褶统一的排列整齐、均匀，再把质量好的坏的，大的厚的放在不同的筛子层。

香菇为何要烘干？香菇是名贵食用真菌，也是我国传统的出口商品。香菇内含独特的香味，营养丰富，肉质嫩滑，是中外名菜常用的配料之一，被誉为菜中。同时，香菇也是一种的药用菌，具有、不饥、活血破血等极高的药用价值。近代医学证明，长期食用香菇可以增强体质，软化血管，降低胆固醇，更有之功效。为了使香菇能够长久保存，绝大部分的鲜香菇需要烘干，烘干后便于储存。

热泵烘干技术的特点

- 1、烘干温度低。热泵烘干技术生产工艺比传统烘干技术低38-52左右，即热泵烘干技术的加热温度在37左右。
- 2、烘干时间短。热泵烘干脱水蔬菜生产工艺，需要的时间不超过在8h左右，一般从预热到出产品4h即可完成。
- 3、烘干品质好。热泵烘干工艺生产的蔬菜，产品色泽较好，内在品质稳定。
- 4、能源量低。由于热泵烘干工艺利用空气循环，加热温度低，干燥时间短，容量大。所以热泵烘干工艺耗能较少，是一种很好的节能产品。

土豆片烘干机生产厂家-青岛昶辉制冷冷水机(图)由山东海华能源科技有限公司提供。土豆片烘干机生产

厂家-青岛昶辉制冷冷水机(图)是山东海华能源科技有限公司 (qdchzl.cn) 升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：崔经理。