

鱿鱼烘干机鱿鱼低温烘干机鱿鱼烘干工艺

产品名称	鱿鱼烘干机鱿鱼低温烘干机鱿鱼烘干工艺
公司名称	金凯环保机械（广州）有限公司
价格	20000.00/台
规格参数	型号:JK-ZT-HGJ03 功率:3kw 一次烘干量:500斤
公司地址	广州市花都区南阳庄水厂路自编8号1栋（空港花都）（注册地址）
联系电话	13602224695

产品详情

鱿鱼烘干机鱿鱼烘干房有什么特点1、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；2、节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热的1/4同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。1度电等于4度电。3、环保无污染：无燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品。4、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的性能稳定可靠，

使用寿命长运行可靠，全自动免人工操作，智能化控制。5、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。6、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于食品农副产品海产品、蔬菜、水果、茶叶、化工医药等

鱿鱼常规烘干工艺

鱿鱼水分含量比较高，在75-80%左右，烘干整个过程中要干燥蒸发原来体重60%左右的水分，而且水产品大都属于热敏性物质，目前热泵干燥是国内水产行业及热敏性物料普遍采用的加工技术，温度湿度及干燥模式可通过智能控制系统控制，根据不同的热敏性物料可选择更佳烘干模式、温度、湿度和风量，保持物料原有的色香味和形态。

鱿鱼一般要求在比较低的温度下进行，温度设置约35-45 左右，以避免干燥温度过高，破坏烘干的质量。同时避免快速烘干，致使鱿鱼表面结皮，反而不利于里面水分往表面迁移，形成假性烘干。所以干燥速度切忌过快，将温度设定在40 左右的低温节点上，在密闭保温房内利用负压风机提高房体内部循环风量和风速，均匀缓速烘干。

通常4-5斤湿鱿鱼得1斤干鱿鱼，烘出的鱿鱼干品相洁净、色泽微红、肉质白嫩细腻。

鱿鱼低温冷干烘干工艺

采用低温冷干烘干机进行干燥，设定温度为15-20度之间，模仿冬天冷风干燥的气候进行烘干，低温烘干不进能保持海鲜的风味，不会影响到海鲜的品质，效果更佳好。