

建造成都中小型药材烘干设备烘干房

产品名称	建造成都中小型药材烘干设备烘干房
公司名称	四川骐成新能源科技有限公司
价格	1.00/套
规格参数	品牌:骐成 型号:QCLN-L 产地:成都
公司地址	成都市青羊区光华巷9号1栋1层14号
联系电话	028-61901163 18780033485

产品详情

黄栀子产于中国长江流域以南，果实味苦寒，用于清热、泻火、凉血；含有黄色素，可提炼天然色素，用作食品添加剂。。

(1)采摘。黄栀子5月中旬开花，10月上中旬成熟，果实由青转黄时即可采摘，采摘时应成熟一批采摘一批。采摘的黄栀子应及时加工，如来不及加工应摊晾在通风处，并注意不可堆积过高，以免引起发热霉变，影响黄栀子质量。

采摘加工

(2)加工。黄栀子加工通常用水煮和水蒸2种方法。

水煮法：将盛有黄栀子的箩筐放入水已烧开的锅内，浸泡约30秒后捞出。捞出的黄栀子应及时放入烘房中烘干。

水蒸法：将黄栀子倒入高1~1.2m，直径50cm的蒸桶中蒸20min左右(以手捏即破为度)，然后倒出晒干，直接放入烘房中烘干。水蒸法处理的黄栀子黄色素损失少，干燥快，质量较好。

栀子果烘干机黄栀子烘干机工艺：

将修整去掉杂质的黄栀子，分层放置在烘烤筛上。烘烤的温度要由低到高，温度不超过65℃，若开始温度过高，会使黄栀子表面烤焦，通风量少时，则会闷坏变质，质量下降。因此，温度的分段调节，是提高干品质量的关键因素。一阶段温度保持在35℃~40℃，除湿要全开，并保持3-5小时。第二阶段，温度控制在45℃~50℃，除湿开起1/3~2/3，保持6小时左右。第三阶段进行后期干燥，将温度提高到55℃~60℃，直到全部烘干，燥的黄栀子要求不焦，不破碎，含水量在12%~13%之间为好。黄栀子烘干机

机 | 成都烘干机 | 栀子干燥设备