

Secador industrial para el secado de rosas y De-enzym

El equipo de des-enzima de rosa de microondas es un equipo de des-enzima de vanguardia en la actualidad, la velocidad de des-enzima es rápida, efecto de sonido.

1.El proceso de de-enzima en una cámara cerrada, en estado estático, sin necesidad de voltear, no se perderá, y limpio y sanitario, la electricidad del equipo no tendrá ninguna generación de residuos, la protección del medio ambiente, y el ahorro de energía.

2.El propósito de la rosa de de-enzima es destruir y pasivar la actividad de la oxidasa en los pétalos a alta temperatura, inhibir la oxidación enzimática de los polifenoles del té en las hojas frescas, y evaporar parte del agua en los pétalos, y promover la formación de un aroma agradable.

3.Mediante la alta temperatura u otros métodos, el equipo de desenzimado de pétalos de rosa por microondas puede inhibir su fermentación, destruir y pasivar la actividad de la oxidasa en las hojas frescas.

También puede obstaculizar los polifenoles del té en las nuevas hojas, prevenir la decoloración en el proceso de secado y mantener el verde inherente.

Al mismo tiempo, puede reducir el agua de las hojas, hacer que las hojas se ablanden, facilitar la elaboración posterior y promover la formación del aroma del producto.

El equipo de des-enzima de microondas adopta la tecnología única de microondas.

Utiliza el efecto térmico y el efecto biológico de las microondas para pasivar rápidamente la actividad de la oxidasa a baja temperatura (60-80 °) de manera que los componentes del material no puedan ser destruidos debido al alto calor, lo cual es rápido y eficiente.

Debido a su rápida velocidad de des-enzima, alta eficiencia y buen efecto, alrededor del 10% de agua puede ser removida al mismo tiempo que la des-enzima, y el impacto de la des-enzima es mucho mejor que el efecto tradicional de la des-enzima.

Microondas de-enzima, y luego combinado con 95 ° secado con aire caliente: tomar 2kg de material, h = 5cm, aire caliente 95 °, microondas 3kw, 9.5min, aumento de la temperatura infrarroja a 85 °, peso residual 1336g pérdida de peso 33%.

Después de terminar la de-enzima, el producto terminado es secado por el equipo de secado de aire caliente de una sola vez. Las flores secas tienen una sequedad uniforme y un color verde. La composición de nutrientes del material no se daña o cambia en absoluto.

1.En el momento de 186min, el temporizador de fuelle caliente fue transferido al aire caliente del horno eléctrico en 65°.

2.En el momento de 374min, la temperatura fue ajustada a 75°.

3. En el momento de 700min, el secado se completó, con el peso restante de 624g y la pérdida de peso de 68,8%.

El tiempo total fue de 8 horas y 43 minutos. 4. El secador de aire caliente debe estar diseñado con una gran abertura en la parte superior, eliminando el ventilador de deshumidificación tradicional y el ventilador de alta potencia, que favorece la rápida evaporación de una gran cantidad de agua.

Si quiere productos de alta calidad, puede usar el secado al vacío en microondas.

1. La rosa fue tratada cualitativamente por un microondas al vacío durante 7 minutos, y la temperatura de la flor subió a 85° durante 11 horas.

2. El color de las capas internas y externas de los pétalos de esta muestra es muy brillante, el color de los estambres se conserva muy bien, la parte de los receptores es amarillo-verde, y la calidad del secado es la más alta.

Tratamiento cualitativo de vacío por microondas:

1. Debido a que la velocidad de calentamiento de las microondas es rápida, bajo la presión negativa de la emisión de vapor de agua de la superficie de los brotes, es rápida.

2. El tiempo de oxidación de la enzima activa interna de la yema es conciso.

Por lo tanto, el capullo puede mantener una buena fase, y el rocío de rosas de alta calidad puede ser extraído al mismo tiempo que el secado al vacío por microondas.

3. Sin embargo, debido al alto costo del equipo de vacío por microondas, que no es adecuado para la producción en gran escala, puede considerarse como el seguimiento del desarrollo y la utilización de la rosa.

Los equipos de secado y desensibilización de rosas son equipos nuevos y eficientes de secado y procesamiento profundo. Puede utilizar equipo de microondas para secar capullos de rosa. Se puede utilizar tanto para el secado como para la des-enzima.

El equipo de secado y des-enzima de rosas es para usar la humedad del material mismo para formar un ambiente de vapor. Además del efecto de vibración del microondas de alta frecuencia, el impacto de la des-enzima es bueno, y el color del material es brillante.

Al mismo tiempo, parte de la humedad se pierde en el proceso de des-enzima, puede ahorrar el costo de mano de obra y tiene la función de esterilización. El contenido bacteriano de la rosa secada por microondas puede cumplir con los requisitos de la certificación de alimentos QS.