

El secado del gusano amarillo de la harina

El gusano de la harina amarillo contiene proteínas, grasas, polisacáridos y otros nutrientes macromoleculares orgánicos que también son ricos en fósforo, potasio, hierro, sodio, aluminio y otros oligoelementos. El contenido de proteínas del polvo seco por cada 100g de larvas de gusano amarillo estaba entre el 48% y el 54%, y el contenido de grasa entre el 28% y el 41%. Otros como la vitamina E, y el contenido de B1, B2 también es mayor, con mayores nutrientes. Debido a que su contenido en proteínas es mayor que el del insecto en general, también se le llama insecto de las proteínas. Se puede utilizar o hacer alimento proteínico para animales.

El gusano de la harina amarilla se alimenta con salvado de trigo y hoja vegetal verde. Comúnmente, el contenido de humedad de los insectos vivos es del 70% más o menos. El contenido de humedad después del secado calificado debe ser inferior al 5%, conveniente operación de procesamiento posterior. Si facilita el secado, mejora la eficiencia, y reduce el consumo de energía, es mejor detener la alimentación 12 horas antes del secado.

Al secar, el microondas debe ser encendido con alta potencia, para que los insectos puedan expandirse en un instante. De esta manera, el color es dorado, el individuo hinchado es más extenso, y la apariencia es hermosa. Indica que la potencia es apropiada si el sonido de los insectos crepitantes después de que los insectos vivos entran en la caja de la máquina puede oírse. La temperatura de secado se establece en 120?, y la potencia del dispositivo de accionamiento de la máquina de túnel con 20kw de ancho convencional se controla a 10HZ, y aumenta el volumen de la humedad agotada. La humedad de gusano de la harina amarilla es más significativa, la humedad en la caja es mayor cuando el secado utiliza microondas, el calor generado por la absorción de la conducta de microondas al cuerpo de la caja. Si el equipo de refrigeración de aire funciona por encima, la lana aislante de calor es necesaria en la parte superior del sistema de microondas. El proceso de remoción de humedad y remoción de calor no podría utilizar un ventilador. El proceso de remoción de calor debería usar un ventilador solamente para prevenir el exceso de temperatura de la fuente de energía y el magnetrón causado por el calor conductivo de la caja.

Si la potencia es demasiado baja, no sólo el efecto de hinchazón del secado no es bueno, sino que también es fácil causar que el gusano de la harina amarillo se vuelva negro. El uso de la tecnología de microondas para secar el gusano de la harina amarilla no sólo es de buena calidad, sino que el equipo de secado por microondas para el gusano de la harina amarilla también tiene un efecto bactericida, que se puede envasar directamente y circular o entrar en procedimientos de procesamiento profundo.