

远红外常压、负压联合干燥香菇的试验研究

Drying Lentinus Edodes by Conjunction Way of Far-infrared in Normal Pressure and Vacuum

投稿时间: 2000-3-20 最后修改时间: 2000-11-12

稿件编号: 20010332

中文关键词: 香菇; 干燥; 负压; 远红外线

英文关键词: lentinus edodes; drying vacuum; far-infrared

基金项目:

作者	单位
徐贵力	江苏理工大学, 镇江 212013
程玉米	沈阳农业大学, 沈阳
毛罕平	江苏理工大学, 镇江 212013
朱继军	天津民航学院, 天津
赵红霞	吉林大学南岭校区, 长春

摘要点击次数: 6

全文下载次数: 12

中文摘要:

该研究是在对现有的香菇干燥设备及其存在问题进行分析的基础上, 提出了负压远红外线干燥香菇的方法, 并进行了现有一些干燥方法的同条件对比试验, 在分析它们失水特性曲线的基础上, 又提出联合干燥香菇的方法, 即在干燥前期用远红外线配以排湿气流干燥法较快地把香菇的含水率降到50%左右, 然后在干燥后期用换气负压远红外线干燥法把香菇的含水率降到要求值。采用这种干燥方法, 不仅可使香菇干燥时间缩短和能耗降低, 而且提高了香菇干制品的优等率。

英文摘要:

In this paper, the new drying method of far-infrared in vacuum was put forward on the base of analyzing drying equipment and relevant technologies available now. Its dehydrating characteristic was analyzed. Some comparison drying tests of other ways (by heated air, by far-infrared at normal atmospheric pressure, in airflow) under the same condition were made. The combined drying way by far-infrared in airflow in earlier stage and in vacuum and exchanging air in later stage was advanced with analyzing and observing the properties of their dehydrating characteristic curves of lentinus edodes. It is the best drying method in these drying ways.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计