



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104697293 A

(43) 申请公布日 2015.06.10

(21) 申请号 201510093694.2

(22) 申请日 2015.03.03

(71) 申请人 李丽芬

地址 543002 广西壮族自治区梧州市长洲区
新兴二路8-8号华景楼3单元203房

申请人 陈丽珍

(72) 发明人 李丽芬 陈丽珍

(74) 专利代理机构 梧州市万达专利事务所(普通合伙) 45108

代理人 于家淦

(51) Int. Cl.

F26B 1/00(2006.01)

F26B 3/00(2006.01)

F26B 9/10(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

米兰花烘干方法

(57) 摘要

发明一种米兰花烘干方法,包括分拣、筛选、温度控制、时间控制;将采摘后的鲜米兰花经分拣、筛选,去除杂质摆放到烘盘内,采用有温控系统和定时系统功能的多层食品烘干机,将摆放有米兰花的烘盘放入烘干机各层架上并关闭烘干机后,将烘干温度调至120—130℃,烘干时间调为2—2.5小时进行烘干;烘干完成后、打开烘干机,经冷却后将米兰花干的取出即得。本发明的米兰花烘干方法,烘干时间短,通过合理调控烘干温度和时间参数,使米兰花能保留花的原有成份和色香味,达到醇和、杯中留香持久的效果。

1. 一种米兰花烘干方法,其特征在於包括分拣、筛选、温度控制、时间控制;具体方法为:

(1) 米兰花分拣、筛选:将采摘后的鲜米兰花经分拣、筛选,去除杂质后,摆放到烘盘内备用;

(2) 准备烘干机:烘干机采用多层食品烘干机,有温控系统和定时系统功能,电压380W,电机功率0.55KW,加热功率9KW;

(3) 将(1)中摆放有米兰花的烘盘放入烘干机各层架上,关闭烘干机;

(4) 设定烘干温度和时间:将烘干温度调至120-130℃,烘干时间调为2-2.5小时,进行烘干;

(5) 冷却:烘干完成后,打开烘干机将温度调至常温,使米兰花慢慢冷却;

(6) 出米兰花干:将冷却米兰花干的取出即得。

米兰花烘干方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种烘干方法,特征是一种米兰花烘干方法。

背景技术

[0002] 现有米兰花加工方式包括日晒和微波干燥烘焙干制两种方法。日晒法是在自然条件下,利用太阳辐射的热量和干燥的热风流动促使米兰花中水分蒸发的工艺方法。日晒法的特点是方法和设备简单,管理粗放,生产费用低,能在产区就地地进行,适合家庭生产。但其缺点在于干燥时间长,产品品质难以保证,受气候和场地面积条件的限制,卫生条件难以保证。日晒法制成米兰花干周期长,一般需要数十天时间才能完成干燥过程。微波干燥法具有穿透物料能力,其干燥速度极快,产品品质好,实现连续化工业生产,设备占地面积小,高效环保节能的特点,但微波干燥法如时间和温度控制不当,就会影响到花原有的成份和香味,失去米兰花的色香味和价值。

发明内容

[0003] 本发明的目的是发明一种通过合理调控烘干过程的温度和时间参数,使米兰花达到醇和、杯中留香持久的米兰花烘干方法。

[0004] 本发明的米兰花烘干方法,其特征在于包括分拣、筛选、温度控制、时间控制;具体方法为:

- (1) 米兰花分拣、筛选:将采摘后的鲜米兰花经分拣、筛选,去除杂质后,摆放到烘盘内备用;
- (2) 准备烘干机:烘干机采用多层食品烘干机,有温控系统和定时系统功能,电压 380W,电机功率 0.55KW,加热功率 9KW;
- (3) 将(1)中摆放有米兰花的烘盘放入烘干机各层架上,关闭烘干机;
- (4) 设定烘干温度和时间:将烘干温度调至 120-130℃,烘干时间调为 2-2.5 小时,进行烘干;
- (5) 冷却:烘干完成后,打开烘干机将温度调至常温,使米兰花慢慢冷却;
- (6) 出米兰花干:将冷却米兰花干的取出即得。

[0005] 本发明的米兰花烘干方法,烘干时间短,通过合理调控烘干温度和时间参数,使米兰花能保留花的原有成份和色香味,达到醇和、杯中留香持久的效果。

具体实施方式

[0006] 下面结合实施例对本发明的米兰花烘干方法作进一步说明。

[0007] 本发明的米兰花烘干方法,其特征在于包括分拣、筛选、温度控制、时间控制;具体方法为:

- (1) 米兰花分拣、筛选:将采摘后的鲜米兰花经分拣、筛选,去除杂质后,摆放到烘盘内备用;

(2) 准备烘干机 :烘干机采用佳佳美 16 层方形食品烘干机,有温控系统和定时系统功能,电压 380W,电机功率 0.55KW,加热功率 9KW ;

(3) 将(1)中摆放有米兰花的烘盘放入烘干机各层架上,关闭烘干机 ;

(4) 设定烘干温度和时间 :将烘干温度调至 120-130℃,烘干时间调为 2-2.5 小时,进行烘干 ;

(5) 冷却 :烘干完成后,打开烘干机将温度调至常温,使米兰花慢慢冷却 ;

(6) 出米兰花干 :将冷却米兰花干的取出即得。