



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209694007 U

(45)授权公告日 2019.11.29

(21)申请号 201920089917.1

(22)申请日 2019.01.21

(73)专利权人 福建佰奥源生物科技有限公司
地址 350109 福建省福州市闽侯县南屿镇
南旗村西铺街29号

(72)发明人 林政风 林东

(74)专利代理机构 福州盈创知识产权代理事务
所(普通合伙) 35226

代理人 谢名海

(51) Int. Cl.

A23N 12/08(2006.01)

A23B 7/152(2006.01)

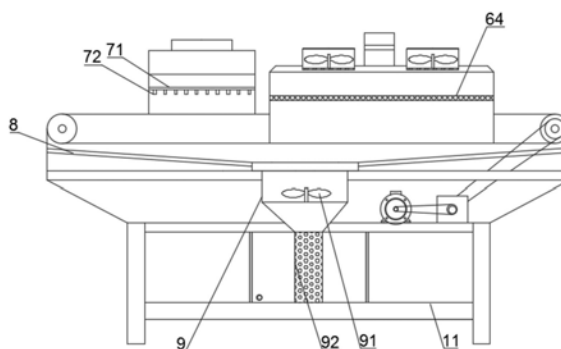
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)实用新型名称

一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置

(57)摘要

本实用新型公布了一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置,包括主壳体、脚座、输送链条、减速器和驱动电机,烘干主壳体的内部设有电加热管,主壳体的顶部右侧设有臭氧发生器,阻隔板的底面设有与其上方相连通的臭氧曝气管,输送链条下方的左右两侧设有导流板,导流板的内侧端固定在导流斗上。本实用新型能够及时吸收向下逸散的水汽,保持持续性地对流状态,增加烘干速率,而且臭氧灭菌可以迅速杀死蔬菜携带的微生物,且不会对蔬菜的感官质量和营养物质造成损坏,解决了现有技术采用高温灭菌方式,不但会影响蔬菜的色泽,而且会破坏蔬菜的营养成分,而且热风烘干过程中没有及时吸收向下逸散的水汽,烘干效率低的技术问题。



1. 一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置,包括主壳体(1)、脚座(2)、输送链条(3)、减速器(4)和驱动电机(5),所述主壳体(1)的底部通过所述脚座(2)固定在地面上,所述主壳体(1)的顶部设有所述输送链条(3),所述输送链条(3)通过三角皮带连接所述减速器(4),所述减速器(4)通过三角皮带连接所述驱动电机(5),其特征在于,所述主壳体(1)的顶部右侧设有烘干主壳体(6),所述烘干主壳体(6)的顶部设有与其内部相连通的第一鼓风机(61)和第二鼓风机(62),所述第一鼓风机(61)和所述第二鼓风机(62)之间的区域设有电控主机(63),所述电控主机(63)与所述第一鼓风机(61)和所述第二鼓风机(62)电性连接,所述烘干主壳体(6)的内部设有电加热管(64),所述主壳体(1)的顶部右侧设有臭氧发生器(7),所述臭氧发生器(7)的内部下方设有阻隔板(71),所述阻隔板(71)的底面设有与其上方相连通的臭氧曝气管(72),所述输送链条(3)下方的左右两侧设有导流板(8),所述导流板(8)的内侧端固定在导流斗(9)上,所述导流斗(9)的内部设有引风机(91),所述导流斗(9)的底部连通设在横梁(11)上的集液箱(10),而所述横梁(11)固定在所述脚座(2)上。

2. 根据权利要求1所述的一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置,其特征在于:所述集液箱(10)的内部设有过滤筒体(92),所述过滤筒体(92)以可拆卸方式连接在所述导流斗(9)的底部,并且所述过滤筒体(92)的外侧面开设蜂窝状过滤孔。

3. 根据权利要求1所述的一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置,其特征在于:所述集液箱(10)上设有卸料管(12),并且所述卸料管(12)上设有手动球阀。

4. 根据权利要求1所述的一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置,其特征在于:所述导流板(8)的内侧端通过焊接方式固定在导流斗(9)顶部的两侧。

一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置

技术领域

[0001] 本实用新型属于蔬菜用杀菌烘干装置技术领域，具体涉及一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置。

背景技术

[0002] 脱水蔬菜又称复水菜，是将新鲜蔬菜经过洗涤、烘干等加工制作，脱去蔬菜中大部分水分后而制成的一种干菜。蔬菜原有色泽和营养成分基本保持不变。既易于贮存和运输，又能有效地调节蔬菜生产淡旺季节，食用时只要将其浸入清水中即可复原，并保留蔬菜原来的色泽、营养和风味。脱水干制方法有自然晒干及人工脱水两类。人工脱水包括热风干制、微波干制、膨化干制、红外线及远红外线干制、真空干制等。目前蔬菜脱水干制应用比较多的是热风干燥脱水和冷冻真空干燥脱水。但是现有技术的蔬菜烘干装置利用热风或者冷冻真空脱水后，为延长产品的保质期，企业常常包装后采用高温灭菌方式，不但会影响蔬菜的色泽，而且会破坏蔬菜的营养成分，而且热风烘干过程中没有及时吸收向下逸散的水汽，烘干效率低。

发明内容

[0003] (1)技术方案

[0004] 为了克服现有技术不足，本实用新型提供一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置，包括主壳体、脚座、输送链条、减速器和驱动电机，所述主壳体的底部通过所述脚座固定在地面上，所述主壳体的顶部设有所述输送链条，所述输送链条通过三角皮带连接所述减速器，所述减速器通过三角皮带连接所述驱动电机，所述主壳体的顶部右侧设有烘干主壳体，所述烘干主壳体的顶部设有与其内部相连通的第一鼓风机和第二鼓风机，所述第一鼓风机和所述第二鼓风机之间的区域设有电控主机，所述电控主机与所述第一鼓风机和所述第二鼓风机电性连接，所述烘干主壳体的内部设有电加热管，所述主壳体的顶部右侧设有臭氧发生器，所述臭氧发生器的内部下方设有阻隔板，所述阻隔板的底面设有与其上方相连通的臭氧曝气管，所述输送链条下方的左右两侧设有导流板，所述导流板的内侧端固定在导流斗上，所述导流斗的内部设有引风机，所述导流斗的底部连通设在横梁上的集液箱，而所述横梁固定在所述脚座上。

[0005] 进一步地，所述集液箱的内部设有过滤筒体，所述过滤筒体以可拆卸方式连接在所述导流斗的底部，并且所述过滤筒体的外侧面开设蜂窝状过滤孔。

[0006] 进一步地，所述集液箱上设有卸料管，并且所述卸料管上设有手动球阀。

[0007] 进一步地，所述导流板的内侧端通过焊接方式固定在导流斗顶部的两侧。

[0008] 本实用新型的工作原理：首先将待烘干的蔬菜从输送链条的右侧导入，然后通过烘干主壳体进行热风烘干，然后进入臭氧发生器的下方进行灭菌消毒，由于臭氧发生器的内部下方设有阻隔板，阻隔板的底面设有与其上方相连通的臭氧曝气管，输送链条下方的左右两侧设有导流板，导流板的内侧端固定在导流斗上，导流斗的内部设有引风机，能够及

时吸收向下逸散的水汽,保持持续性地对流状态,增加烘干速率,而且臭氧灭菌可以迅速杀死蔬菜携带的微生物,且不会对蔬菜的感官质量和营养物质造成损坏。

[0009] (2)有益效果

[0010] 本实用新型的有益效果:相比于现有技术,本实用新型能够及时吸收向下逸散的水汽,保持持续性地对流状态,增加烘干速率,而且臭氧灭菌可以迅速杀死蔬菜携带的微生物,且不会对蔬菜的感官质量和营养物质造成损坏,解决了现有技术采用高温灭菌方式,不但会影响蔬菜的色泽,而且会破坏蔬菜的营养成分,而且热风烘干过程中没有及时吸收向下逸散的水汽,烘干效率低的技术问题。

附图说明

[0011] 图1是脱水蔬菜用杀菌烘干装置的外部结构示意图;

[0012] 图2是脱水蔬菜用杀菌烘干装置的内部结构示意图。

具体实施方式

[0013] 下面结合实施例对本实用新型作进一步的说明。

[0014] 实施例一

[0015] 请参阅图1~2,本实施案例提供一种脱水蔬菜用杀菌烘干装置,包括主壳体1、脚座2、输送链条3、减速器4和驱动电机5,所述主壳体1的底部通过所述脚座2固定在地面上,所述主壳体1的顶部设有所述输送链条3,所述输送链条3通过三角皮带连接所述减速器4,所述减速器4通过三角皮带连接所述驱动电机5,所述主壳体1的顶部右侧设有烘干主壳体6,所述烘干主壳体6的顶部设有与其内部相连通的第一鼓风机61和第二鼓风机62,所述第一鼓风机61和所述第二鼓风机62之间的区域设有电控主机63,所述电控主机63与所述第一鼓风机61和所述第二鼓风机62电性连接,所述烘干主壳体6的内部设有电加热管64,所述主壳体1的顶部右侧设有臭氧发生器7,所述臭氧发生器7的内部下方设有阻隔板71,所述阻隔板71的底面设有与其上方相连通的臭氧曝气管72,所述输送链条3下方的左右两侧设有导流板8,所述导流板8的内侧端固定在导流斗9上,所述导流斗9的内部设有引风机91,所述导流斗9的底部连通设在横梁11上的集液箱10,而所述横梁11固定在所述脚座2上。

[0016] 在本实施例中,所述集液箱10的内部设有过滤筒体92,所述过滤筒体92以可拆卸方式连接在所述导流斗9的底部,并且所述过滤筒体92的外侧面开设蜂窝状过滤孔,所述集液箱10上设有卸料管12,并且所述卸料管12上设有手动球阀,所述导流板8的内侧端通过焊接方式固定在导流斗9顶部的两侧。本实施例首先将待烘干的蔬菜从输送链条3的右侧导入,然后通过烘干主壳体6进行热风烘干,然后进入臭氧发生器7的下方进行灭菌消毒,由于臭氧发生器7的内部下方设有阻隔板71,阻隔板71的底面设有与其上方相连通的臭氧曝气管72,输送链条3下方的左右两侧设有导流板8,导流板8的内侧端固定在导流斗9上,导流斗9的内部设有引风机91,能够及时吸收向下逸散的水汽,保持持续性地对流状态,增加烘干速率,而且臭氧灭菌可以迅速杀死蔬菜携带的微生物,且不会对蔬菜的感官质量和营养物质造成损坏。

[0017] 以上所述实施例仅表达了本实用新型的优选实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本实用新型专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通

技术人员来说,在不脱离本实用新型构思的前提下,还可以做出若干变形、改进及替代,这些都属于本实用新型的保护范围。因此,本实用新型专利的保护范围应以所附权利要求为准。

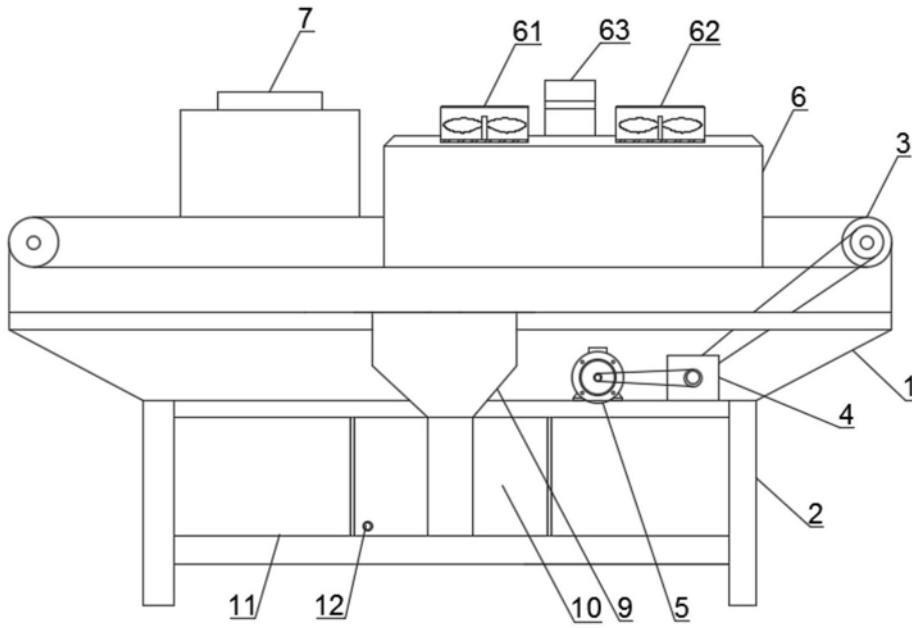


图1

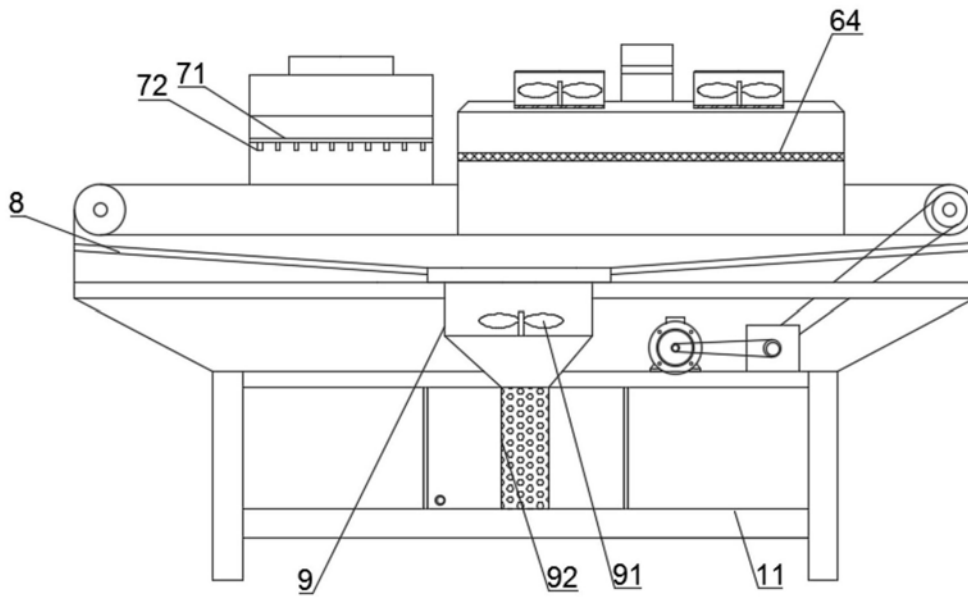


图2