Estudio experimental sobre secado con microondas de té Pu'er

Para estudiar a fondo la aplicación de microondas en el secado de alimentos, el experimento de secado de microondas del té de pastel Pu'er demuestra que el té de Pu'er secado por microondas no solo puede acortar mucho el tiempo de secado, mejorar la eficiencia de producción, sino también tener ahorro de energía, protección del medio ambiente y nutrición. Buenos resultados. Esto es muy importante para mejorar la calidad del té Pu'er y la escala de procesamiento.

Ubicada en la meseta subtropical, Yunnan tiene un clima único y formas de terreno naturales, suelo y entorno ecológico, que proporcionan el mejor hábitat para el crecimiento y la reproducción de los árboles de té.

Las seis principales montañas de té son una fuente suficiente de materias primas para el procesamiento del té Pu'er. Debido a la eficacia única del té Pu'er en el raquitismo y el culturismo, los consumidores lo han favorecido en los últimos años. En la actualidad, no existe tal cosa como el secado de té Pu'er. Se aplican métodos más maduros a la producción. La mayoría de los métodos de procesamiento actuales utilizan secado por radiación solar o quema de carbón. Estos dos métodos de secado son laboriosos y requieren mucho tiempo, y se ven afectados por las condiciones climáticas y el equipo, por lo que puede afectar La calidad y la eficiencia de producción del té Pu'er no son fáciles de conformar y estandarizar.

En este trabajo, se estudió en profundidad el secado del té de pastel Pu'er. Combinado con las ventajas de la tecnología de maquinaria de secado por microondas, se propuso la idea del té Pu'er de secado por microondas y se realizó una gran cantidad de investigaciones experimentales. Finalmente, se obtuvo el mejor proceso de secado del té Pu'er por microondas. La eficiencia de secado, el consumo de energía y otros aspectos fueron probados.

El secado por microondas del secador de té es diferente del método de secado convencional. Cuando se seca normalmente, la temperatura del material aumenta desde el exterior hacia el interior y la tasa de pérdida de agua disminuye gradualmente desde el exterior hacia el interior. La desventaja de este método de secado es: el contenido de agua de la capa interna Es mucho más grande que la capa exterior, y es fácil formar una capa seca en la capa externa, lo que afecta la velocidad y la calidad del secado.

Para el té de pastel de Pu'er, la capa externa pierde demasiada agua y es fácil de desprender, lo que afecta la apariencia del té de pastel. Cuando el microondas se seca, el material se calienta de adentro hacia afuera y la misma pérdida de agua también es de adentro hacia afuera, por lo que no es fácil que se forme en seco. Shell, y la pérdida de agua es rápida y uniforme. El material de secado por microondas, la tasa de pérdida de agua se ve afectada por el tiempo y la potencia de calentamiento.

Cuando se seca el microondas, la temperatura es proporcional al tiempo. A medida que aumenta el tiempo de calentamiento, también aumenta la temperatura. La tasa de pérdida de agua disminuye primero, luego aumenta y luego disminuye gradualmente. La razón final puede deberse a la torta. El contenido de agua del té en sí ya es muy bajo y el agua no se pierde fácilmente.