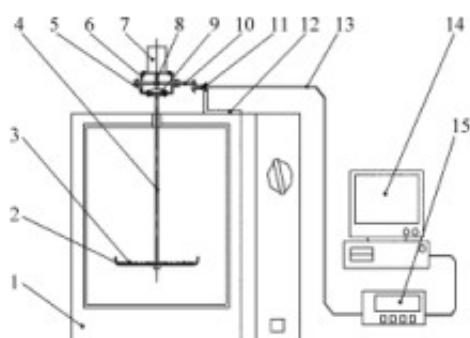


Aplicación industrial de la tecnología de secado por microondas.



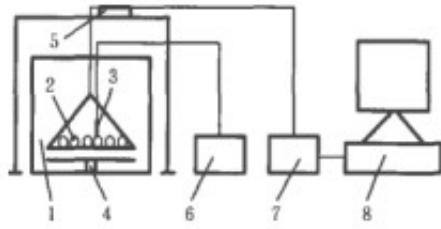
Con el desarrollo continuo de la sociedad, la industria y la agricultura de China también están progresando, y los [equipos de secado por microondas](#) se están volviendo cada vez más maduros y desempeñan un papel indispensable en el desarrollo de la industria y la agricultura.

La ventaja de la tecnología de secado por microondas es que el secado por microondas reduce en gran medida el tiempo de calentamiento en comparación con el método de secado tradicional, y el microondas tiene una fuerte capacidad de penetración y una mayor eficiencia térmica. Por esta razón, el secado por microondas puede calentar uniformemente el objeto seco. .

No solo eso, la capacidad de esterilización por microondas es más fuerte, cumple con los requisitos de higiene alimentaria moderna, y el tiempo es corto, no se requiere operación profesional, y la intensidad de mano de obra de los trabajadores puede reducirse, y es más adecuada para la producción en masa de Plantas de procesamiento de alimentos. Por ejemplo, en la vida real, los fabricantes de condimentos y los fabricantes de cerámica han integrado la tecnología de secado por microondas en la producción real.

[Secado de microondas de salvado de trigo rojo](#)

En comparación con la tecnología de secado por microondas, algunos métodos de secado tradicionales utilizan calor externo para secar el salvado de trigo rojo. Después de que la superficie del salvado de trigo se extiende de manera uniforme absorbe el calor, el conjunto se seca por conducción del calor, y la velocidad de secado y la temperatura de calentamiento son En contraste, una temperatura demasiado alta causará una pérdida excesiva de nutrientes en el salvado de trigo, y requiere mucho trabajo para los trabajadores y el efecto de secado y esterilización es pobre.



En comparación con la tecnología de secado por microondas, estos problemas se evitan por completo. Dado que el secado por microondas utiliza la onda electromagnética para hacer que el salvado de trigo sea un elemento de calentamiento para el secado, no solo se reduce el tiempo de secado del salvado de trigo, sino que también se reduce considerablemente la intensidad de mano de obra del trabajador, y también se reduce el microondas. . La tecnología de secado reduce el tiempo de calentamiento, reduce la pérdida de humedad en el salvado de trigo, asegura el contenido de glutamato de trigo y prolonga en gran medida la vida útil del salvado de trigo.