

烘烤应用的特殊要求



面包烘烤涉及较高的温度和湿度。要达到理想效果，必须严格监控烘烤过程。

在许多高温烘烤和干燥过程中，湿度的测量需要特殊的仪器，这些仪器不仅要具有稳定性、可靠性和准确性，而且还要具备易用性和配置灵活性。维萨拉 DRYCAP® 露点和温度探头 DMP6 可满足上述要求。根据客户规范配置后，该探头可在最高 350 °C 的温度下安全使用。

在许多高温烘烤和干燥过程中，环境条件是否合适是造成产出优质食品与劣质食品之间差异的主要原因。比如在面包烘烤和谷物制作等应用中，干燥机和烤箱必须严格控制湿度水平，以保持高质量和高产量。要将湿度保持在可接受的限值内，必须首先测量工艺过程空气中的含水量。高温（高达 350 °C (662 °F)）和高湿度的组合给测量设备带来了挑战。很少有设备可以在这些条件下供我们长期使用。

水分控制帮助生产出品质优良的薄脆饼干

食品生产过程的一个例子是在薄脆饼干生产过程中，环境空气中恰当的水分含量至关重要。薄脆饼干在三个不同的阶段干燥，其中温度在 150 °C 到 300 °C (302 °F...572 °F) 之间变化，湿度由高变低。如果环境空气中的水分过多，薄脆饼干会保持较高的游离水分，而不会发出应有的噼啪声。高含水量还意味着薄

脆饼干更容易变质，且产量也不高。另一方面，如果空气太干，薄脆饼干的表面可能会干得太快，导致锁住里面的游离水分，亦或产品会变得太干而易碎。产品过度干燥也会浪费热能。在上述两种情况下，薄脆饼干的颜色和风味都会受到影响，且产品产量也不理想。在面包和饼干烘烤以及麦片和零食的生产中会受到类似的影响。即使在烧烤之类的过程中，环境中的水分含量也会改变最终产品的质量。

DMP6 可在 350 °C 下保持凉爽稳定

维萨拉 DRYCAP® 露点是专为高温和高湿度应用而设计的，冷却装置是标准功能配置。传感器可以直接放置在高温环境下，而不影响测量准确性或稳定性。

DMP6 具有自动校准功能，可在测量过程运行时自行校准和调节。校准更正（如有）也会自动运行，能够让您的工艺过程在不中断的情况下持续运行。您可以在我们的网站 www.vaisala.com/dmp6 上阅读有关 DMP6 的更多信息。

