

# 权 利 要 求 书

1、一种花椒流化床快速干燥保鲜的方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤 1、选择色泽鲜艳，香气浓郁，无机械损失，大小均匀的成熟花椒，采摘后散去田间热，置于 4 °C 条件下预冷后运回实验室，去除枝叶、杂质和品质劣变的花椒颗粒后，将花椒颗粒盛放于洁净的不锈钢托盘中；

步骤 2、将花椒样品通过流化床设备加料口处加入流化床层中，使其均匀分布在流化床层中；

步骤 3、将流化床布风板铺设不锈钢丝网，打开风机和加热管，调整流化床设备的气体流量；将设备自带的温度传感器记录插入流化床层处，监测花椒的加热温度和均匀性，使花椒在流化床层中均匀流动；

步骤 4、将花椒干燥，然后将花椒从流化床卸料口处取出放入无菌自封袋中；

~~2、根据权利要求 1 所述的方法，其特征在于，步骤 3 中的热风温度为：55-65°C，加热时间为 72-132min；~~

~~流化床气体流量不低于 65 N·m<sup>3</sup>/h。~~

~~32、根据权利要求 1 所述的方法，其特征在于，步骤 3 中，不锈钢丝网的网孔为 10-20 目。~~

~~4、根据权利要求 1 所述的方法，其特征在于，步骤 3 中，流化床气体流量不低于 65 N·m<sup>3</sup>/h。~~

~~53、根据权利要求 1 所述的方法，其特征在于，步骤 4 中，花椒干燥后的水分含量低于 10%。~~

~~64、一种由权利要求 1-53 中任一权利要求所述的方法制备得到的花椒颗粒。~~