

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：

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℃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，称取 600g 花椒颗粒盛放于洁净的网孔为 10 目的不锈钢托盘中；设定流化床温度为 65℃，气体流量为 65N·m³/h，加热时间为 72min，将温度传感器插入花椒中，开启流化床干燥，花椒干燥后的水分含量为 9.06%。

~~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℃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；~~

~~步骤 3 中的热风温度为：55-65℃，加热时间为 72-132min；~~

~~流化床气体流量不低于 65 N·m³/h。~~

~~2、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。~~

~~3、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%。~~

~~4、一种由权利要求 1-3 中任一权利要求所述的方法制备得到的花椒颗粒。~~