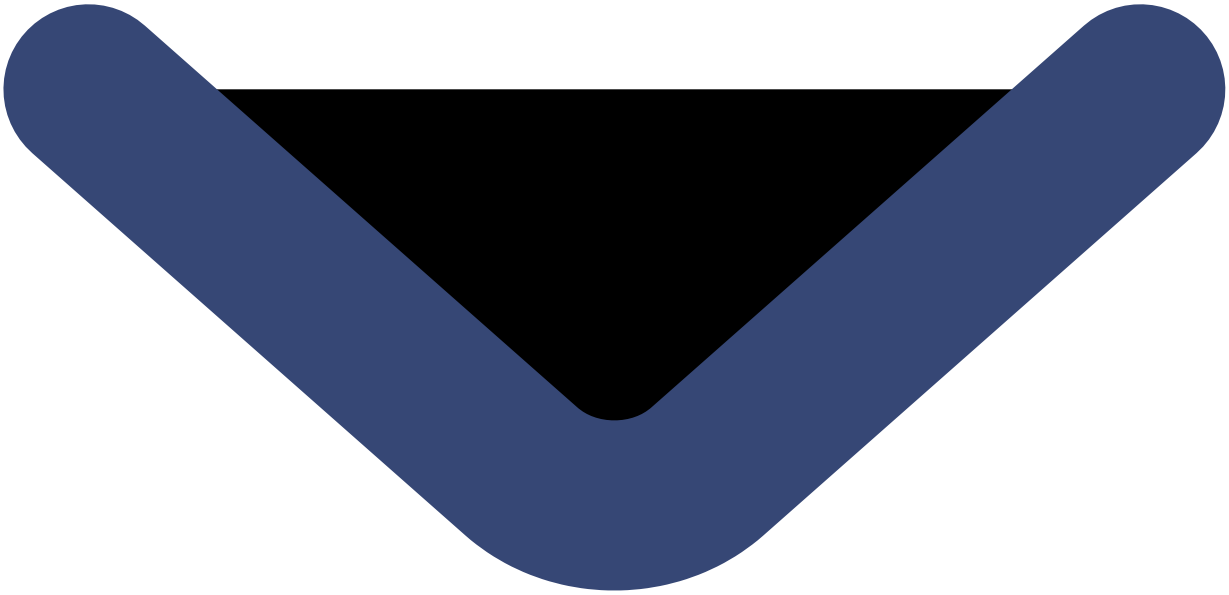
کشاورزی

دستگاه گردو شکن , فندق شکن , پسته شکن

نویسنده: مدیر صنعت فا تاریخ: ۱۳۹۷/۰۹/۱۲ زمان مطالعه: ۵ دقیقه بازدید: ۱۰۰۴



دستگاه گردو شکن ,قیمت دستگاه فندق شکن , دستگاه پسته شکن : همان گونه که از ظاهر سخت وست گردو مشخص می باشد فرایند شکستن پوست سخت گردو مهمترین و سخت ترین مرحله فراروی مغز گرد است.به همین خاطر هم انواع مختلف دستگاه های گردو شکن تولید وبه بازار عرضه شده است.ولی باز با این […]

دستگاه گردو شکن ,قیمت دستگاه فندق شکن , دستگاه پسته شکن : همان گونه که از ظاهر سخت وست گردو مشخص می باشد فرایند شکستن پوست سخت گردو مهمترین و سخت ترین مرحله فراروی مغز گرد است.به همین خاطر هم انواع مختلف دستگاه های گردو شکن تولید وبه بازار عرضه شده است.ولی باز با این وجود نیاز بازار بر آورده نشده است و این دستگاه ها نتوانسته اند که نیاز مشتریان را برآورده سازند.

دستگاه گردو شکن ارائه شده به وسیله شرکت با تحقیق وطراحی کارشناسان ماشین های کشاورزی ساخته شده وبا بررسی انواع مختلف دستگاه های گردو شکن داخلی وخارجی در طی چندین سال و رفع نواقص موجود به نتیجه رسیده است.این دستگاه در استان های مختلفی مانن استان همدان و آذربیجان برای گرد شکنی ،در استان کرمان برای شکستن پسته ودر مناطق شمال کشور برای فندق شکنی و همین طور شکستن هسته زرد آلو به کار برده می شود.مشتریان محترم می توانند برای اطمینان از خرید گردو شکن و کیفیت کار این دستگاه حدود 100 کیلو از هر محصول (گردو_پسته فندق_بادام زمینی_بادام_هسته زردآلو) را جهت مشاهده کیفیت محصول خروجی با این دستگاه تست نمایند وبعد از حصول اطمینان، سپس اقدام به خرید این دستگاه بکنند.

> مشاهده محصولات و تجهیزات کشاورزی و باغبانی در : ادوات کشاورزی و باغبانی

گردو شکن

این دستگاه برای شکستن پوسته سخت انواع مختلف خشکبار مانند گردو ،بادام،پسته،هسته زرد آلو،بادام زمینی،فندق مورد استفاده قرار می گیرد.وظرفیت گردو شکن 100 کیلو در ساعت می باشد.

ظرفیت گرد شکن برای گرد:این دستگاه می تواند در هر ساعت 100 کیلو گردو را بشکند وظرفیت آن برای شکستن بادام نیز 100 کیلو گرم در ساعت است.دستگاه گرد شکن می تواند در هر ساعت 300 کیلو گرم فندق را بشکند.وهمین طور ظرفیت آن برای شکستن پسته نیز 300 کیلو گرم در ساعت می باشد ودر هر ساعت نیز می تواند 200 کیلوگرم هسته زرد آلو را بشکند.

بنابر تست و نمونه گیری هایی که از دستگاه گردو شکن و فندق شکن انجام شده است کیفیت مغز خروجی برای گردو مانند کیفیت شکستن با دست حرفه ای است،وبرای گردوهای آمریکایی که دارای پوست نازکی هستند 95 درصد مغز ها سالم ودو پر به دست می آیند ،مغز بادام وفندق 97 درصد سالم از دستگاه خارج می شوند و همین طور مغز پسته های دهن بسته نیز 90-95 درصد کاملاً سالم به دست می آیند.

آب زدن گردو قبل از شکستن وست سخت گردو

اغلب روش شکستن گردو در ایران به این صورت می باشد که قبل از شکستن گرد آن را آب می زنند این کار سبب می شود تا مغز خشک گردو تر ونرم شده و زمان شکستن و جدا کردن پوست صدمه کمتری ببیند ،چنان چه پوست سخت گردو ضخیم باشد یا فاصله پوست از مغز خیلی مک باشد (که در بیشتر مواقع پوست به مغز چسبیده است) و یا اینکه گردو بیش از اندازه خشک شده باشد ،جهت بهبود کیفیت مغز گردو وپیش گیری از خرد شدن مغز ،در هنگام شکستن پوست سخت آن اغلب مجبور به آب زدن گردو ها می شویم.

اشکالات آب زدن گردو

- در صورتی که گردو بیش از اندازه آب زده شود کیفیت و طعم مغز آن تغییر خواهد کرد.
- در شرایطی که هوا گرم باشد ویا فرایند شکستن گردو و خشک کردن پس از آن طولانی گردد احتمال کپک زدگی و رشد باکتری مغز گردو افزایش خواهد یافت.

چگونگی آب زدن گردو قبل از شکستن

اغلب آب زدن گردو به دو شکل انجام می ود:

1. بر روی گونی های گردو با شلنگ یا آب پاش در طی چند ساعت آب پاشیده می شود تا رطوبت به مغز گردو ها نفوذ کند.
2. گونی های گردو را به مدت 1تا 3 ساعت در داخل حوض آب قرار می دهند وسپس گونی ها از اب بیرون کشیده می شوند.

در روش الف خطر ایجاد سم آفلاتوکسین به دلیل وجود هوا و اغلب گرما زیاد است.به شکلی که دمای وسط گونی معمولا افزایش پیدا می کند واین بسیار خطرناک می باشد.

در روش ب به علت نبود هوا این خطر وجود ندارد ولی باید دقت شود که مغز گردو بیش از اندازه خیس نگردد.

بعد از خیساندن گردو اگر شکستن پوست سخت گردو با دستگاه مغز شکن انجام می گردد ،بایست بعد از آب زدن گردو ها به وسیله یک فن یا پنکه یا دستگاه خشک کن ،خشک نمود به شکلی که پوست سخت گردو خشک شده ومغز گردو همچنان مرطوب بماند واین کار نیز نیاز به 30 دقیقه تا یک ساعت زمان خواهد داشت.وبعد از این مرحله شروع به شکستن پوست

سخت گردو با دستگاه گردو شکن می کنیم.بعد از کستن و جدا کردن مغز از پوست نزی لازم می باشد جهت حفظ کیفیت مغز گردو بلافاصله اقدام به خشک کردن با باد سرد (فن یا پنکه) شود.

***نکته :

لازم است در اینجا اشاره کنیم که فرایند آب زدن تنها مختص گردو می باشد و البته برای گردو های پوست کاغذی و یا گردو های خارجی (که اغلب پوست از مغز فاصله خوبی دارد) ضرورتی ندارد.