

Aplicação da Tecnologia de Extrusão em Alimentos Processing?2?

Processo de produção:

Preparação da matéria-prima ? mistura ? transporte ? extrusão e expansão ? corte ? tempero ? arrefecimento ? embalagem

Máquina de Kurkure totalmente automática

Configuração do dispositivo:

misturador de pó ? alimentador de rosca ? extrusora de rosca dupla ? cortador de composto ? fritadeira semi-automática ? misturador de tambor duplo ? transportador de refrigeração ? máquina de embalagem

Vantagens da Máquina de Kurkure totalmente automática:

1. A Máquina de Kurkure totalmente automática é perfeita, a estrutura é compacta, o design é novo, o desempenho é estável e fiável, da farinha aos produtos acabados, é completada automaticamente de uma só vez, com elevado grau de automatização.
2. Tem as vantagens de operação simples, rendimento moderado, poupança de energia, pequena área de piso, menor investimento e efeito rápido.
3. A extrusora de massa adopta a tecnologia de extrusão de rosca, que é feita por extrusão de várias formas de modelos de extrusão, depois fritura e tempero. Não só mantém o bom gosto dos produtos de massa feitos à mão que são estaladiços mas não gordurosos, mas também realiza a inovação perfeita de matérias-primas e formas.

Aplicação da tecnologia de extrusão no processamento de alimentos:

1. Snack food e alimentos de lazer
2. Cereais de pequeno-almoço
3. Comida de macarrão
4. Alimentos instantâneos em pó para crianças
5. Amido modificado e pó de grão modificado
6. fatia de pão
7. chá instantâneo
8. Proteína de tecido de soja
9. Produção de rações
10. Doces e chocolate

Com a melhoria do nível de vida das pessoas, a produção de alimentos inchados através da tecnologia do inchaço tem uma perspectiva muito ampla. Além disso, esta tecnologia tem também uma vantagem que outras tecnologias não têm, ou seja, os produtos semi-acabados secos uma vez por esta tecnologia podem ser armazenados durante meio ano, pelo que o fabricante pode transportar os produtos semi-acabados para o destino para processamento de expansão, o que pode não só poupar investimento, reduzir os custos de produção, mas também permitir aos consumidores obter alimentos tufados frescos e de alta qualidade.