Aplicação da Tecnologia de Extrusão no Processamento de Alimentos (1)

A tecnologia de extrusão é um processo em que os materiais são extrudidos para a frente com a ajuda da força motriz do parafuso extrusor. Os materiais são misturados, agitados, friccionados e submetidos a uma força de cisalhamento elevada para obter e acumular energia para atingir alta temperatura e pressão, e os materiais são soprados.

Ateliê de produção alimentar

No início, as extrusoras eram apenas utilizadas na indústria de plástico, e depois gradualmente utilizadas na indústria alimentar e outras indústrias. Actualmente, a extrusora é principalmente extrusora de rosca, que pode ser dividida em extrusora de rosca simples e extrusora de rosca dupla de acordo com a estrutura.
Em comparação com a extrusora de rosca simples, a extrusora de rosca dupla tem mais vantagens, porque a extrusora de rosca simples tem requisitos rigorosos sobre o tamanho do material, teor de humidade e componentes, e é fácil de produzir problemas tais como refluxo de material e desgaste da rosca.

Máquina de fazer snacks de milho Características da extrusora:

1. Máquina de fazer snacks de Puff de Milho Boa variabilidade.
2. Grande capacidade de produção.
3. Baixo custo.
4. O produto tem várias formas.
5. Saneamento, pouca perda de nutrição e alta digestibilidade.
6. Máquina de fazer aperitivos de milho com alta utilização de energia.

7. A produção de novos alimentos é fácil.
8. Quase não há perda de nutrição nas matérias primas alimentares.

Máquina de fazer snacks de Puff de milho

Máquina de Fazer Aperitivos de Milho Puff é uma espécie de equipamento para o processamento de alimentos inchados, tais como o processamento de arroz, milho, soja, trigo, etc. na vida diária. O seu principal princípio de funcionamento é que a energia mecânica é convertida em energia térmica, e o calor gerado quando a máquina está em rotação é utilizado para extrudir e amadurecer os alimentos. A característica mais óbvia dos alimentos expandidos é que o volume se torna maior.

Alimentos produzidos por tecnologia de extrusão

Usando a tecnologia de extrusão pode processar todos os tipos de alimentos inchados, e simplesmente mudando o molde, pode alterar a forma do produto e produzir outros produtos de aparência. Portanto, os tipos de produtos são muitos e o padrão é puro, o que pode formar uma série de produtos, o que é útil para melhorar a flexibilidade de produção e comercialização e promover as vendas globais.