

Linha de Produção de Amido Modificada Torna o Amido Mais Utilizado

O amido modificado é uma espécie de amido modificado. Este tipo de amido tem algumas propriedades físicas e químicas especiais. Quando é adicionado à fórmula alimentar, pode fazer com que o alimento tenha melhores propriedades no processamento ou na alimentação.

Amido modificado

A fim de melhorar as propriedades do amido e expandir a sua aplicação, são utilizados tratamentos físicos, químicos ou enzimáticos para introduzir novos grupos funcionais nas moléculas de amido ou alterar o tamanho das moléculas de amido e as propriedades dos grânulos de amido, alterando assim as características naturais do amido (tais como temperatura de gelatinização, viscosidade térmica e estabilidade, estabilidade gelo-degelo, resistência do gel, propriedade de formação de película, transparência, etc.), tornando-o mais adequado para determinados fins. Requisitos de aplicação. Este tipo de amido, que alterou as suas propriedades após o processamento secundário, é chamado amido modificado.

Finalidade da desnaturação:

1? In para satisfazer os requisitos de várias aplicações industriais. Por exemplo, a tecnologia de alta temperatura (esterilização de conservas) exige que o amido tenha boa estabilidade de viscosidade a alta temperatura, os alimentos congelados exigem boa estabilidade de congelamento-descongelamento, e os alimentos gelatinosos exigem boa transparência e formação de película.

2? É para abrir novas utilizações do amido e expandir a sua gama de aplicações.

Campos de aplicação do amido modificado:

1. Amido modificado para alimentos: utilizado principalmente como espessante, gelificante,

adesivo, emulsionante e estabilizador, tais como doces, produtos lácteos, produtos de farinha de arroz, alimentos cozinhados, alimentos congelados, temperos para molhos, produtos de carne e peixe, rações, etc.

Aplicação de amido modificado no campo alimentar

2.Outras aplicações: biofarmacêutica, cosmética, fundição, materiais de construção, têxtil, fabrico de papel, agricultura, silvicultura e horticultura, perfuração de petróleo, tratamento de resíduos e fabrico de papel e muitos outros campos, com amplas perspectivas de mercado.

A linha de produção de amido desnaturado é um tipo de equipamento especializado na produção de amido. Este tipo de equipamento da linha de produção de amido regula a estrutura da cavidade da máquina e da haste de rosca, de modo a que a gama de utilização do amido seja diversificada. Os produtos da série amido produzidos por este equipamento são aplicáveis aos campos dos têxteis, alimentos, fabricação de papel, materiais de construção, fundição, perfuração de petróleo, etc. Com o aprofundamento da investigação, o equipamento da linha de produção de amido está localizado no mercado do amido O campo desempenhará um papel cada vez mais importante.

Processo de produção:

Mistura da matéria-prima, extrusão e maturação, secagem, trituração e embalagem (ajuste e configuração flexíveis)

Princípio de funcionamento:

A produção de amido modificado por extrusora de rosca dupla é um processo de extrusão a quente de alta temperatura, alta pressão, pouco tempo, baixa humidade e alta energia, que pode ser realizada num único equipamento. Em comparação com o processo de produção tradicional, o processo de produção é curto, o custo de produção é reduzido, a produção tempo-espaço é elevada, a poupança de energia e a eficiência, a correspondência do equipamento é simples, a ocupação do terreno é pequena, a operação é conveniente, e não há esgotos e protecção ambiental verde. A extrusora de parafuso duplo tem maior eficiência de mistura, melhor controlo do processo e produtos uniformes. É um método de processamento económico e viável para produzir vários amidos modificados de forma rápida e contínua.

A extrusão proporciona muitas vantagens para a produção de muitos produtos em comparação com outros produtos técnicos, porque na maioria dos casos, este tipo de processo de extrusão integra as funções de muitos equipamentos diferentes num único processo, e pode realizar mistura, extrusão, cisalhamento, cozedura, formação e secagem em certa medida ao mesmo tempo. Por outro lado, em comparação com a extrusora de rosca simples, a extrusora de rosca dupla tem uma grande vantagem numa série de índices de desempenho, tais como o grau de maturação dos produtos processados, a uniformidade das partículas, o acabamento superficial das partículas, e a gama de fórmula de processamento adequada.