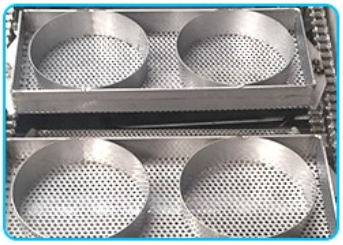
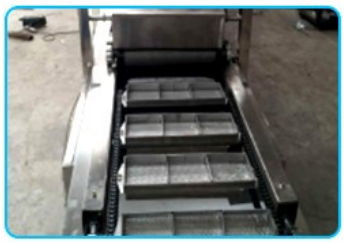
Quais são os factores que influenciam a linha de produção instantânea de macarrão?

A máquina industrial de macarrão instantâneo é uma nova geração de produtos miniaturizados produzidos pela nossa empresa com base na investigação de produtos semelhantes no país e no estrangeiro.

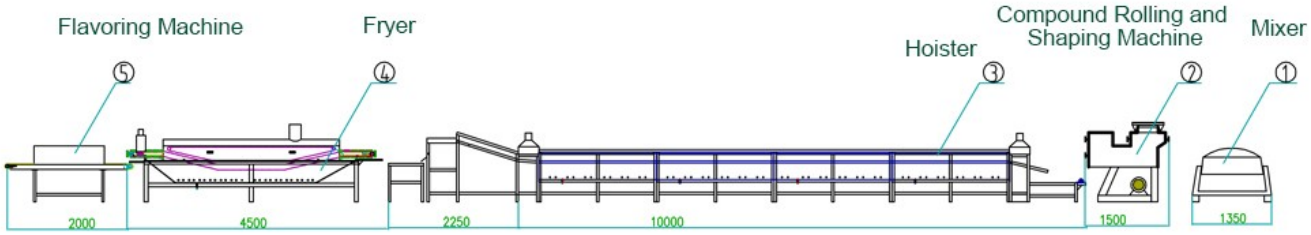
O seu processo é perfeito, estrutura compacta, design inovador, desempenho estável e fiável. O equipamento de fabrico automático de macarrão instantâneo é completado automaticamente desde a farinha até aos produtos acabados. E com funcionamento simples, rendimento moderado, poupança de energia, espaço reduzido, baixo investimento e resultados rápidos.

O macarrão instantâneo produzido com folhas onduladas tem pouco tempo de rehidratação, boa elasticidade, suavidade e transparência. E as pequenas máquinas de macarrão instantâneo são comparáveis a equipamentos de grande escala populares no mercado.





Com o progresso e desenvolvimento contínuo da sociedade. Há cada vez mais adeptos do macarrão instantâneo. Então, o que sabe sobre os factores de influência da linha de produção de macarrão instantâneo totalmente automática? Abaixo, Shandong Loyal irá explicar os factores de influência da linha de produção de macarrão instantâneo industrial:



O teor de cinzas da farinha não afecta apenas a cor e o cheiro da farinha. Mas também afecta a absorção uniforme de água da farinha durante a amassadura, afecta a formação da rede de glúten. E tem um certo impacto na qualidade do produto.

Só quando as proteínas e o amido da farinha absorvem água é que se consegue um bom efeito de mistura. É normalmente necessário adicionar cerca de 30 kg de água a 100 kg de farinha. E

pode ajustar-se em conformidade durante a operação de acordo com o teor de água da farinha e proteína. A adição de tanta água quanto possível, sem afectar a mesa e a moldagem, é benéfica para melhorar a qualidade do produto.

Acrescentar a quantidade certa de sal. A adição adequada de sal dissolvido ao fazer macarrão não só realça o sabor. Mas também reforça o glúten e melhora o desempenho do processamento da massa. Ao mesmo tempo, o sal pode impedir o ranço da massa. Normalmente: alto teor proteico, adicionar mais sal, caso contrário, adicionar menos; a temperatura no verão é alta, adicionar mais sal, inverno menos.