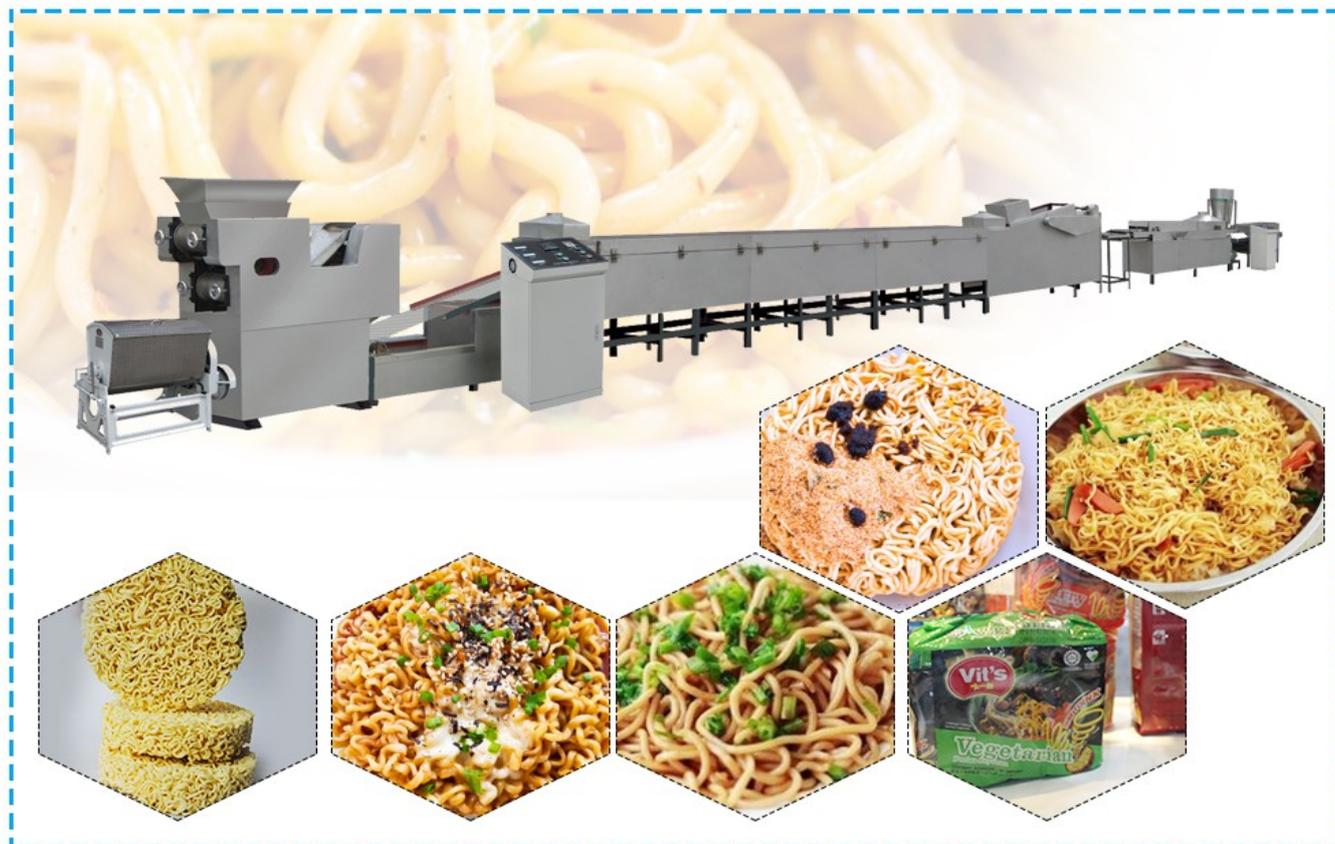


Conhece os factores que influenciam a linha de produção instantânea de macarrão?

A massa instantânea automática é um alimento muito comum na nossa vida quotidiana. Na produção, as exigências das linhas de produção de macarrão instantâneo industrial são muito elevadas. O seguinte Loyal explicar-lhe-á os factores de influência da linha de produção de macarrão instantâneo automático completo:



1. Na linha de produção de massa instantânea de aço inoxidável, o teor de glúten húmido na farinha deve ser de 32-34%. O baixo teor de glúten húmido ou a má qualidade do glúten húmido afectará a formação da rede de glúten. E afectará a elasticidade e a extensibilidade da massa. Em seguida, torna difícil a formação de folhas de massa lisas e uniformes durante a calandragem. E afectará o sabor e o teor de óleo do produto acabado. 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. Além disso, o tamanho do grão da farinha tem também um efeito sobre o efeito de amassadura.



2. Só quando as proteínas e o amido na farinha absorvem água é que se pode obter um bom efeito de mistura. É normalmente necessário adicionar cerca de 30 kg de água a 100 kg de farinha. E ajusta-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.

3. Adicionar a quantidade apropriada de sal. Esta é a conclusão tirada pelo nutricionista da Jingcheng Noodles, após muitas experiências. A adição adequada de sal dissolvido ao fazer macarrão não só melhora o sabor, como 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.

