

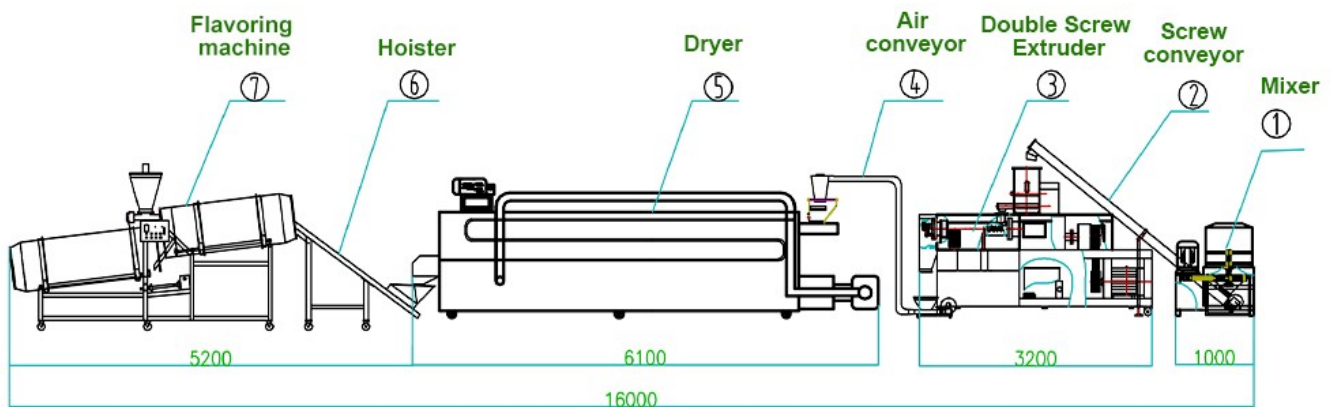
¿Cómo funciona la línea de extrusión de alimentos de carne vegetariana?

La máquina extrusora de alimentos de tornillo simple fue diseñada por proveedores de extrusoras de tornillo simple para la máquina extrusora de alimentos a temperaturas controladas de materia prima pregelatinizada y/o masas cocidas provenientes de una máquina extrusora de alimentos de tornillo simple

Hoy en día, la carne vegetariana ha entrado en la vida cotidiana del público en general. Muchos restaurantes tienen "platos de carne" como abulón vegetariano y pollo vegetariano. También hay muchas comidas vegetarianas como las salchichas pixel, hamburguesas vegetarianas y tocino vegetariano en la comida occidental. En la industria de los bocadillos, la carne vegetariana también ocupa un lugar. A continuación, Shandong Loyal les hablará sobre el estado de desarrollo de la carne vegetariana y el equipo técnico involucrado en su producción. Para que todos puedan entender más sobre la carne vegetariana.



La carne vegetariana se refiere a la comida vegetariana con el sabor y la textura similar a la carne real. Generalmente, la proteína vegetal se utiliza como la principal materia prima y se hace a través de modernas técnicas de procesamiento como la extrusión, el vapor y el moldeado. En la actualidad, los productos cárnicos vegetarianos incluyen trozos de carne vegetariana, albóndigas vegetarianas, salchichas de jamón vegetariano, etc. Con el rápido desarrollo de la tecnología, muchos productos cárnicos vegetarianos innovadores surgen en forma interminable.



[La línea de producción de proteína de soja](#) suele incluir pasos como la trituración, la extrusión, la preparación y el secado. Entre los alimentos cárnicos vegetarianos existentes, la carne proteínica vegetariana es nuestra categoría más común. La materia prima de la carne proteínica es la proteína de soja. Primero, las materias primas son molidas en polvo por un pulverizador para sentar las bases del proceso de preparación posterior. La modulación consiste en mezclar la harina de soja previamente triturada con sal, agua y otros materiales, y el fabricante la modulará en diferentes sabores según su propia fórmula.

Después de la preparación y la mezcla, se lleva a cabo la extrusión. Este paso es la clave para saber si el producto final tiene una estructura y sabor de carne real. Se ponen los materiales mezclados en la extrusora para la presión y el calentamiento. Deje que el material se moldee, y para lograr una apariencia de moldeo de alta calidad y un sabor delicado y apretado, es necesario comenzar con la temperatura y la presión. Si la temperatura y la presión no están bien controladas, la carne de proteína cocida es propensa a carbonizarse, cruda, quebrada, rota, etc. Las funciones automáticas y controlables de la máquina de extrusión aplicadas en el procedimiento de procesamiento pueden evitar rápida y convenientemente la aparición de problemas.



El sistema de control de temperatura totalmente automático es una característica de la mayoría de las máquinas de extrusión. La temperatura durante el proceso puede ser controlada con precisión. Permite que los alimentos se produzcan en el ambiente adecuado. Además, las prensas de extrusión de hoy en día utilizan en su mayoría programas informáticos. Además de la temperatura, la presión también puede ser parametrizada. Y la extrusión es conveniente para la operación y hace que la calidad del producto sea más fácil de controlar.