

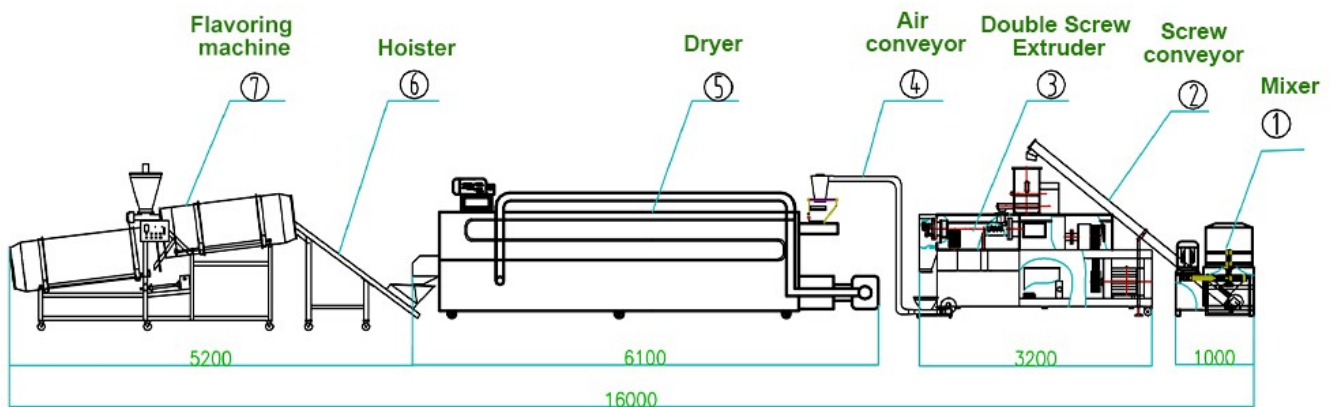
# ¿Cuál es la clasificación de la proteína de soja?

¿Qué es lo más popular en nuestro círculo de la industria de la maquinaria de alimentos en 2020? Además del arroz instantáneo es la carne de proteína vegetal! ¡Esta es una era de abogar por la comida vegetariana saludable! La carne artificial de origen vegetal debe convertirse en un nuevo producto de salida en el mercado!



En mayo de este año, la marca de carne Jinluo lanzó una nueva serie de productos de carne vegetal "Pastel Vegetariano"!

La llamada carne vegetal, también conocida como carne proteínica o carne artificial, es el uso de la moderna tecnología alimentaria. Extrae la proteína vegetal de varias plantas (como la proteína del cacahuete en polvo, la soja, la proteína del trigo, etc.). El extrusor de proteína de soja totalmente automático utiliza el calentamiento, la extrusión, el soplado y otros procesos para producir "carne vegetal" que tiene la forma, el sabor y el gusto similares a la carne animal real. Y este programa ha sido relativamente maduro, y ha comenzado a extenderse rápidamente por todo el mundo.



El rango de clasificación y aplicación de la carne de proteína vegetal es muy amplio. Desde la perspectiva de nuestra empresa Shandong Loyal en la industria de la maquinaria, se puede dividir en: proteína de tejido, proteína de dibujo y proteína de alta humedad! Desde la perspectiva de los clientes de aplicación, la carne vegetal puede ser utilizada para albóndigas vegetarianas, hamburguesas vegetarianas, filetes vegetarianos, albóndigas calientes, salchichas de jamón y otros productos de carne vegetariana que no se le ocurren!



La carne vegetariana de proteína vegetal que se acerca al sabor de la carne real requiere una alta tecnología de procesamiento y equipo. El anfitrión de la extrusión en la línea de producción de proteína de soja

Shandong Loyal ha sido constantemente innovado y mejorado! La materia prima de la proteína recibe la acción de corte y fricción en el extrusor. Las moléculas lineales de proteína adyacentes en el interior se atraen entre sí y tienden a combinarse! Cuando el material se aprieta a través del molde, el efecto de una mayor fuerza de cizallamiento y flujo direccional. Promueve la linealización, la fibrosis y la disposición lineal de las moléculas de proteína. De esta manera, la proteína extruida forma una proteína sedosa con una cierta fibra y estructura porosa. Cuanto más alto es el contenido de proteína, más fuerte es la sensación de la fibra. De acuerdo con la producción específica, se pueden recomendar diferentes modelos de extrusores. ¡Tenemos ingenieros profesionales que pueden adaptar soluciones para usted!

