

¿Cómo realizar la simulación de la comida de carne vegetariana que está detrás del aplastamiento y la extrusión?

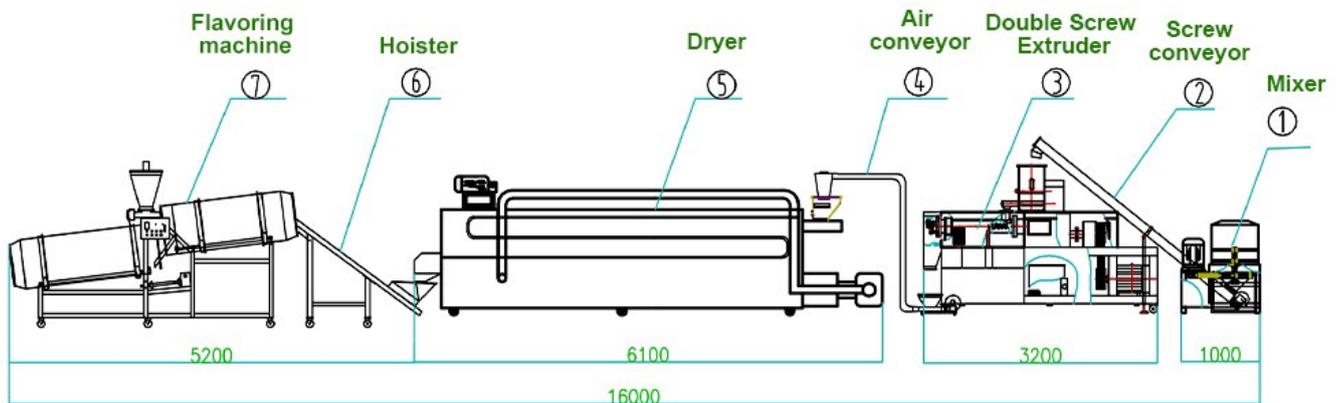
Recientemente, el gobierno francés introdujo una nueva regulación. Se estipula que las empresas francesas de producción de alimentos no pueden usar el nombre de la carne en los alimentos veganos. Es decir, nombres como el de jamón vegetariano no están permitidos. El jamón es jamón. Si es vegetariano, no se puede añadir el nombre de jamón.



Hoy en día, la carne vegetariana ha entrado en la vida cotidiana del público. 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. Ahora Shandong Loyal habla sobre el estado de desarrollo de la carne vegetariana y el equipo técnico involucrado en su producción, para que todos tengan una mejor comprensión de la comida de carne vegetariana.

La carne vegetariana elaborada por la máquina extrusora de soja se refiere a la comida vegetariana con el sabor y la textura similares 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 bloques de carne vegetariana, albóndigas vegetarianas, salchichas de jamón vegetariano, etc. Con el rápido desarrollo de la tecnología,

surgen sin cesar muchas carnes vegetarianas innovadoras hechas con trozos de soja que fabrican productos de máquinas.



Un profesor de bioquímica en una universidad de Estados Unidos y su equipo gastaron decenas de millones de dólares en 5 años para desarrollar un pastel de carne vegetariano que es casi igual a la carne real. Este pastel de carne vegetariano está compuesto de patata, proteína de trigo, goma xantana y otras sustancias. El proceso de producción único es que descompone las proteínas de las plantas. También extrae hemo para producir reacciones químicas con azúcares, grasas vegetales y otros elementos. Para poder obtener la fragancia, la textura y el color de la carne real. Se puede ver que la recompensa por pasar 5 años es el descubrimiento de la tecnología de procesamiento que puede producir carne vegetariana simulada. También son los procesos de extracción y descomposición para lograr el perfecto efecto de simulación de la carne vegetariana. Por lo tanto, el equipo técnico es vital para la innovación y la producción de esta nueva categoría de carne vegetariana.

La producción de carne vegetariana suele incluir pasos como la trituration, la extrusión, la preparación y el secado. Entre los productos cárnicos vegetarianos existentes, la carne vegetariana proteínica es nuestra categoría más común. La materia prima para la producción de carne proteínica es la proteína de soja. La materia prima es primero molida en polvo por un molino, lo que proporciona una base para el 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



El proceso de preparación requiere una mezcla uniforme de materiales. Por lo tanto, hay ciertos requisitos para el rendimiento de la uniformidad del mezclador. Como se mencionó anteriormente, la mayoría de los materiales mezclados de la carne proteínica son sustancias en polvo. También hay mezcladores profesionales de alta calidad para la mezcla de materiales en polvo en el mercado. Por ejemplo, la mezcladora de materiales en polvo fabricada por alimentos seguros utiliza una exclusiva disposición de dientes en espiral para que la mezcla de materiales sea más uniforme y completa. También tiene las funciones de alimentación automática, descarga automática y rotación hacia adelante y hacia atrás. Y mejora enormemente la eficiencia de la operación.



La extrusión y el soplado se realizan después de la preparación y la mezcla. Este paso es la clave para saber si el producto final tiene una estructura y sabor de carne reales. Ponga los materiales mezclados en una extrusora de doble tornillo para presurizar y calentar para dar forma a los materiales. En el proceso, si se quiere lograr una apariencia de moldeo de alta calidad y un sabor delicado y firme, hay que mantener el calor.