

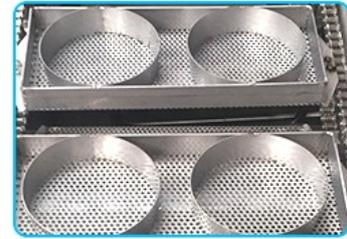
## ¿Cuáles son los factores que influyen en la línea de producción de fideos instantáneos?

La máquina industrial de fabricación de fideos instantáneos es una nueva generación de productos miniaturizados producidos por nuestra empresa sobre la base de la investigación de productos similares en el país y en el extranjero.

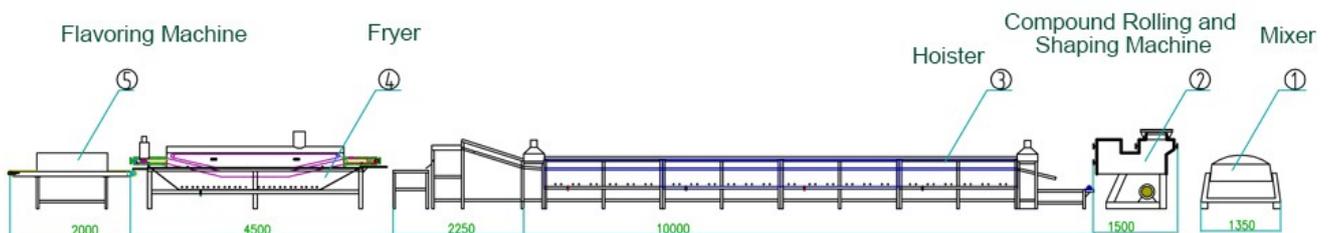


Su proceso es perfecto, de estructura compacta, diseño novedoso, estable y de rendimiento fiable. El equipo automático de fabricación de fideos instantáneos se completa automáticamente desde la harina hasta los productos terminados. Y con una operación simple, producción moderada, ahorro de energía, espacio de piso pequeño, baja inversión y resultados rápidos.

Los fideos instantáneos producidos con láminas corrugadas tienen un tiempo de rehidratación corto, buena elasticidad, suavidad y transparencia. Y la pequeña maquinaria de fabricación de fideos instantáneos es comparable a los equipos a gran escala populares en el mercado.



Con el continuo progreso y desarrollo de la sociedad. Cada vez hay más aficionados a los fideos instantáneos. Así que, ¿qué sabes sobre los factores de influencia de la línea de producción de fideos instantáneos totalmente automática? A continuación, Shandong Loyal explicará los factores de influencia de la línea de producción industrial de fideos instantáneos:



El contenido de ceniza de la harina no sólo afecta al color y al olor de la harina. sino que también afecta a la absorción uniforme de agua de la harina durante el amasado, afecta a la formación de la red de gluten. Y tiene un cierto impacto en la calidad del producto.

Sólo cuando la proteína y el almidón de la harina absorben agua se puede lograr un buen efecto de mezcla. Normalmente se requiere añadir unos 30 kg de agua a 100 kg de harina. Y puede ajustarse en consecuencia durante la operación según el contenido de agua de la harina y la proteína. La adición de la mayor cantidad de agua posible sin afectar a la tableta y el moldeado es beneficiosa para mejorar la calidad del producto.



Añade la cantidad correcta de sal. La adición adecuada de sal disuelta al hacer fideos no sólo mejora el sabor, sino que también refuerza el gluten y mejora el rendimiento del procesamiento de la masa. Al mismo tiempo, la sal puede evitar que la masa se ponga rancia. Por lo general: alto contenido de proteínas, añadir más sal, de lo contrario, añadir menos; la temperatura en verano es alta, añadir más sal, en invierno menos.

