

¿Conoces las ventajas de la línea de producción de alimentos para mascotas?

Con el continuo progreso y desarrollo de la sociedad, el uso de líneas automáticas de producción de alimentos para mascotas también está aumentando. ¿Conoce las ventajas de las líneas de producción de alimentos para mascotas industriales? Déjenme explicarles las ventajas de las máquinas automáticas de fabricación de comida para mascotas:



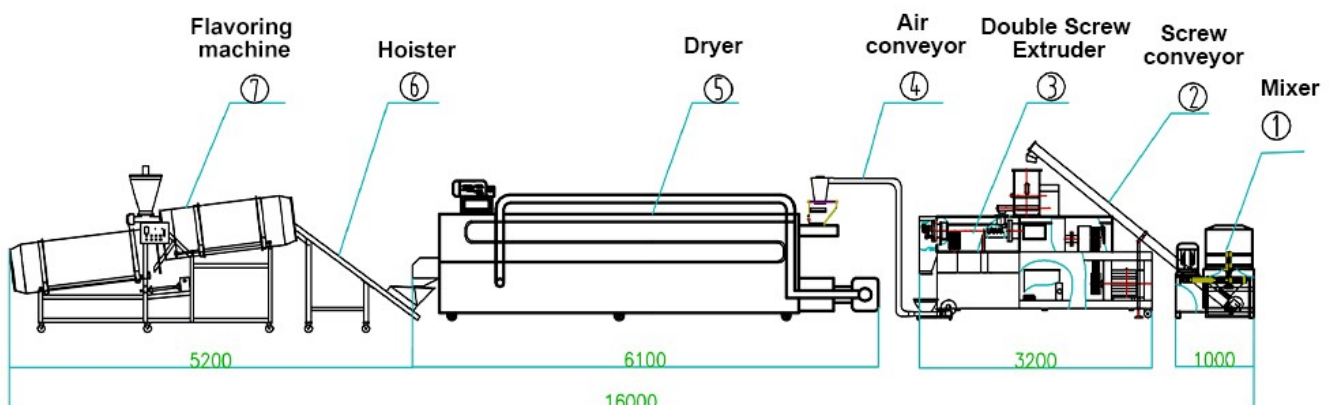
El material puede madurar en 10 segundos bajo la acción de la alta temperatura de la extrusora de doble tornillo. Y la cocción puede ser completada en un tiempo muy corto. Puede retener las proteínas, la energía y el contenido vitamínico del material. Y mejora la digestibilidad y palatabilidad del producto.

El inflado y el moldeado: La materia prima se reduce repentinamente en la presión después de una alta presión continua. Puede hacer que las células de almidón se gelatinicen y que las células de aceite se rompan, procesando la forma deseada del producto.

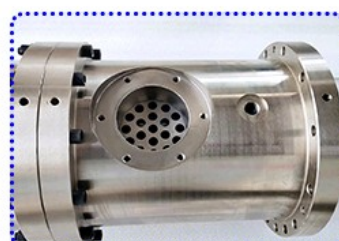
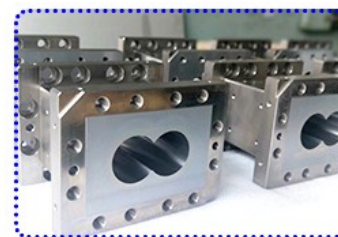


Después de que los materiales en el equipo de producción de alimentos para mascotas industriales se procesan por alta temperatura y alta presión. Los microorganismos patógenos en ellos se matan. Puede prevenir eficazmente la diarrea blanca y la diarrea amarilla de los cerdos. Y mejora la tasa de supervivencia de los cachorros.

Mejora la estabilidad del alimento. Bajo la acción de la alta temperatura y la alta presión. La máquina puede inactivar las enzimas que causan la corrupción en el material y mejorar la estabilidad del alimento durante el almacenamiento.



Deshidratación del equipo automático de producción de alimentos para mascotas: Cuando el material sale de la extrusora, bajo la acción de la alta temperatura y la alta presión. El agua del alimento puede ser evaporada instantáneamente. Es beneficioso para el almacenamiento.



Buena palatabilidad: se puede hinchar para producir un alimento con una fragancia única y una sensación esponjosa, que tiene una buena palatabilidad para los animales y una alta gelatinización.