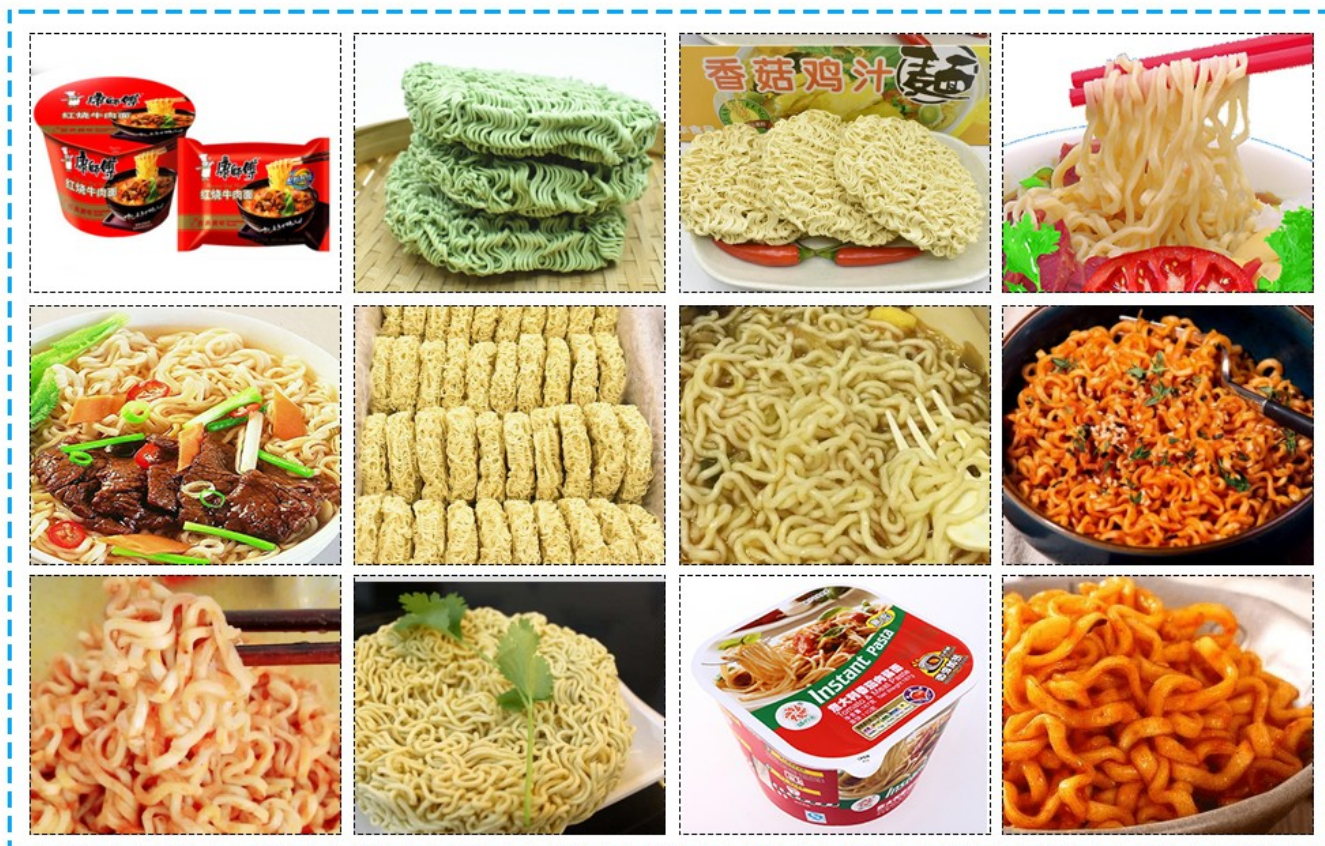


¿Conoces los factores que influyen en la línea de producción de fideos instantáneos?

Los fideos instantáneos automáticos son un alimento muy común en nuestra vida diaria. En la producción, los requisitos para las líneas de producción industrial de fideos instantáneos son muy altos. A continuación, Loyal le explicará los factores que influyen en la línea de producción automática de fideos instantáneos:



1. En la producción de la línea de producción de fideos instantáneos de acero inoxidable, se requiere que el contenido de gluten húmedo en la harina sea de 32-34%. Un bajo contenido de gluten húmedo o una mala calidad del mismo afectará a la formación de la red de gluten. Y afecta la elasticidad y la extensibilidad de la masa. Entonces dificulta la formación de hojas de masa lisas y uniformes durante el calandrado. Y afectará el sabor y el contenido de aceite del producto final. El contenido de ceniza de la harina no sólo afecta el color y el 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. Además, el tamaño del grano de la harina también tiene un efecto en el efecto de amasado.



2. 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 se ajusta en consecuencia durante la operación de acuerdo con el contenido de agua de la harina y la proteína. La adición de tanta agua como sea posible sin afectar a la tableta y el moldeado es beneficiosa para mejorar la calidad del producto.

3. Añadir la cantidad adecuada de sal. Esta es la conclusión a la que llegó el nutricionista de Jingcheng Noodles después de muchos experimentos. La adición apropiada de sal disuelta al hacer los fideos no sólo mejora el sabor, sino que también fortalece 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.

