

Aplicación de la tecnología de extrusión en la alimentación

Processing?2?

Proceso de producción:

Preparación de la materia prima ? mezcla ? transporte ? extrusión y expansión ? corte ? condimentación ? refrigeración ? envasado

Máquina de hacer kurkuras totalmente automática

Configuración del dispositivo:

Mezclador de polvos ? alimentador de tornillo ? extrusor de doble tornillo ? cortador de compuestos ? freidora semiautomática ? mezclador de doble tambor ? transportador de refrigeración ? máquina de envasado

Ventajas de la máquina de hacer kurkuras totalmente automática:

1. La máquina de hacer kurkuras totalmente automática es perfecta, la estructura es compacta, el diseño es

novedoso, el rendimiento es estable y confiable, desde la harina hasta los productos terminados, se completa automáticamente de una sola vez, con un alto grado de automatización.

2. Tiene las ventajas de una operación simple, producción moderada, ahorro de energía, área de piso pequeña, menos inversión y efecto rápido.

3. La extrusora de pasta adopta la tecnología de extrusión de tornillo, que se realiza mediante la extrusión de varias formas de modelos de extrusión, a continuación, freír y sazonar. No sólo conserva el buen sabor de los productos de pasta hechos a mano que son crujientes pero no grasosos, sino que también realiza la perfecta innovación de las materias primas y las formas.

Aplicación de la tecnología de extrusión en el procesamiento de alimentos:

1. Comida rápida y comida para el tiempo libre

2. Cereal de desayuno

3. Comida de macarrones

4. Alimento infantil en polvo instantáneo

5. Almidón modificado y polvo de grano modificado

6. rebanada de pan

7. Té instantáneo

8. Proteína de tejido de soja

9. Producción de alimentos

10. Caramelos y chocolate

Con la mejora del nivel de vida de las personas, la producción de alimentos inflados mediante la tecnología de inflado tiene una perspectiva muy amplia. Además, esta tecnología también tiene una ventaja que otras tecnologías no tienen, es decir, los productos semiacabados que se secan una vez por esta tecnología pueden almacenarse durante medio año, de modo que el fabricante puede transportar los productos semiacabados al lugar de destino para el proceso de expansión, lo que no sólo puede ahorrar inversiones y reducir los costos de producción, sino que también permite a los consumidores obtener alimentos inflados frescos y de alta calidad.