

Aplicación de la tecnología de extrusión en la elaboración de alimentos (1?

La tecnología de extrusión es un proceso en el que los materiales se extruyen hacia adelante con la ayuda de la fuerza motriz del tornillo extrusor. Los materiales se mezclan, se agitan, se frotan y se someten a una gran fuerza de cizallamiento para obtener y acumular energía para alcanzar una alta temperatura y presión, y los materiales se soplan.

Taller de producción de alimentos

Al principio, los extrusores sólo se utilizaban en la industria del plástico, y luego se utilizaron gradualmente en la industria alimentaria y otras industrias. En la actualidad, la extrusora es principalmente de tornillo, que puede dividirse en extrusora de un solo tornillo y extrusora de doble tornillo según la estructura.

En comparación con la extrusora de un solo tornillo, la extrusora de doble tornillo tiene más ventajas, porque la extrusora de un solo tornillo tiene requisitos estrictos en cuanto al tamaño del material, el contenido de humedad y los componentes, y es fácil de producir problemas como el reflujos de material y el desgaste del tornillo.

Máquina de fabricación de bocadillos de maíz Características de la extrusión:

1. Máquina de fabricación de bocadillos de maíz Buena variabilidad.
2. Gran capacidad de producción.

3. Bajo costo.
4. El producto tiene varias formas.
5. Saneamiento, poca pérdida de nutrición y alta digestibilidad.
6. Máquina para hacer bocadillos de maíz Gran utilización de la energía.
7. La producción de nuevos alimentos es fácil.
8. Casi no hay pérdida de nutrición en las materias primas de los alimentos.

Máquina de hacer bocadillos de maíz

La máquina de hacer bocadillos de maíz es un tipo de equipo para procesar alimentos inflados, como el arroz, el maíz, la soja, el trigo, etc. en la vida diaria. Su principio de funcionamiento principal es que la energía mecánica se convierte en energía térmica, y el calor generado cuando la máquina gira se utiliza para extrudir y madurar los alimentos. La característica más obvia de la comida expandida es que el volumen se hace más grande.

Los alimentos producidos por la tecnología de extrusión

Usando la tecnología de extrusión se puede procesar todo tipo de alimentos inflados, y con sólo cambiar el molde, se puede cambiar la forma del producto y producir otros productos de apariencia. Por lo tanto, los tipos de productos son muchos y el patrón es limpio, lo que puede formar una serie de productos, lo que es útil para mejorar la producción y la flexibilidad de comercialización y promover las ventas generales.