

La línea de producción de almidón modificada hace que el almidón se utilice más ampliamente

El almidón modificado es un tipo de almidón modificado. Este tipo de almidón tiene algunas propiedades físicas y químicas especiales. Cuando se añade a la fórmula de un alimento, puede hacer que éste tenga mejores propiedades para procesarlo o comerlo.

Almidón modificado

A fin de mejorar las propiedades del almidón y ampliar su aplicación, se utilizan tratamientos físicos, químicos o enzimáticos para introducir nuevos grupos funcionales en las moléculas de almidón o alterar el tamaño de las moléculas de almidón y las propiedades de los gránulos de almidón, modificando así las características naturales del almidón (como la temperatura de gelatinización, la viscosidad y estabilidad térmicas, la estabilidad de congelación-descongelación, la fuerza de gel, la propiedad de formación de película, la transparencia, etc.), haciéndolo más adecuado para determinados fines. Requisitos de aplicación. Este tipo de almidón, que ha cambiado sus propiedades después del procesamiento secundario, se denomina almidón modificado.

Propósito de la desnaturalización:

1?In para cumplir con los requisitos de diversas aplicaciones industriales. Por ejemplo, la tecnología de alta temperatura (esterilización de latas) requiere que el almidón tenga una buena estabilidad de viscosidad a alta temperatura, los alimentos congelados requieren una buena estabilidad de congelación-descongelación y los alimentos gelatinosos requieren una buena transparencia y formación de película.

2? Se trata de abrir nuevos usos del almidón y ampliar su gama de aplicaciones.

Campos de aplicación del almidón modificado:

1. Almidón modificado para alimentos: se utiliza principalmente como espesante, agente gelificante, adhesivo, emulsionante y estabilizador, como caramelos, productos lácteos, productos de harina de arroz, alimentos horneados, alimentos congelados, condimentos para salsas, productos de carne y pescado, piensos, etc.

Aplicación del almidón modificado en el campo de la alimentación

2. Otras aplicaciones: biofarmacéutica, cosmética, fundición, materiales de construcción, textil, fabricación de papel, agricultura, silvicultura y horticultura, perforación petrolífera, tratamiento de residuos y fabricación de papel y muchos otros campos, con amplias perspectivas de mercado.

La línea de producción de almidón desnaturalizado es un tipo de equipo especializado en la producción de almidón. Este tipo de equipo de línea de producción de almidón regula la estructura de la cavidad de la máquina y la varilla del tornillo, de modo que el rango de uso del almidón se diversifica. Los productos de la serie de almidón producidos por este equipo son aplicables a los campos de la industria textil, alimenticia, fabricación de papel, materiales de construcción, fundición, perforación petrolera, etc. con la profundización de la investigación, el equipo de la línea de producción de almidón se encuentra en el mercado del almidón. El campo jugará un papel cada vez más importante.

Línea de producción de almidón modificada

Proceso de producción:

Mezcla de la materia prima, extrusión y maduración, secado, trituración y empaquetado (ajuste y configuración flexible)

Principio de funcionamiento:

La producción de almidón modificado por extrusora de doble tornillo es un proceso de extrusión en caliente de alta temperatura, alta presión, corto tiempo, baja humedad y alta energía, que puede llevarse a cabo en un solo equipo. Comparado con el proceso de producción tradicional, el proceso de producción es corto, el costo de producción se reduce, la producción espacio-temporal es alta, el ahorro de energía y eficiente, el equipo de adaptación es simple, la ocupación del terreno es pequeña, la operación es conveniente, y no hay aguas residuales y la protección del medio ambiente verde. La extrusora de doble tornillo tiene una mayor eficiencia de mezcla, mejor control de proceso y productos uniformes. Es un método de procesamiento económico y factible para producir varios almidones modificados de forma rápida y continua.

La extrusión ofrece muchas ventajas para la producción de muchos productos en comparación con otros productos técnicos, porque en la mayoría de los casos, este tipo de proceso de extrusión integra las funciones de muchos equipos diferentes en un solo proceso, y puede llevar a cabo la mezcla, extrusión, cizallamiento, cocción, formación y secado en cierta medida al mismo tiempo. Por otra parte, en comparación con la extrusora de un solo tornillo, la extrusora de doble tornillo tiene una gran ventaja en una serie de índices de rendimiento, como el grado de maduración de los productos procesados, la uniformidad de las partículas, el acabado superficial de las partículas y la gama de fórmulas de procesamiento adecuadas.