

¿Cómo se hacen los palitos de patata de los extrusores?

El proceso de producción de las patatas fritas frescas es completamente diferente de las patatas en rama. Las patatas fritas frescas se cortan directamente en rodajas para freír, los palitos de patata utilizan el almidón de patata como materia prima, y los palitos de patata utilizan el proceso de extrusión de un solo tornillo para hacer el pellet, y luego se fríe el pellet de patata para inflarlo. Luego se utiliza la máquina sazonadora para el sazonado de la superficie.

Por lo tanto, las barritas de patata pertenecen a los alimentos inflados indirectamente: también conocidos como alimentos inflados secundarios, que se refieren a los alimentos producidos por el método de inflado indirecto. Generalmente, la máquina de extrusión de un solo tornillo o de dos tornillos se utiliza para producir pellets de alimentos y luego pasar al siguiente proceso de fabricación de alimentos, que se llama la tercera generación de alimentos extruidos. Alimentos inflados con almidón clasificados por materias primas: alimentos inflados producidos a partir de materias primas como patatas, maíz, arroz, trigo, etc. El costo de producción de la máquina de fabricación de pellets de un solo tornillo debe ser de unos 10.000 dólares. La extrusión de un solo tornillo se utiliza principalmente para producir pellets secundarios de alimentos inflados, que son más adecuados para la producción de la fábrica. Si la hace usted mismo, no puede alcanzar la alta temperatura y la alta presión de almidón alfa, por lo que el proceso de producción casera es demasiado complicado para hacerla.