

El principio de la máquina de hacer nuggets de soja

La línea de procesamiento de alimentos de proteína de soja texturizada se desarrolla y fabrica sobre la base de nuestra experiencia combinada con la máquina avanzada de países extranjeros.

Esta línea tiene como principales materias primas la grasa de la soja y los restos de cacahuets. Después de moler, mezclar la extrusión y cortar, las heces se convierten en la estructura de la fibra de la capa. Los productos terminados tienen una alta nutrición; se ven y saben a carne; fácil de absorber aceite, agua y olor; sin colesterol y grasa animal, por lo que se utiliza en la industria de productos cárnicos, producción de comida rápida, producción de alimentos congelados, y todo tipo de bocadillos y alimentos maigre.

La máquina para hacer nuggets de soja puede ser utilizada para producir nuggets de soja, TVP/TSP, trozos de soja ajustando los moldes de la extrusora; mientras que puede producir cereales, bocadillos ajustando los tornillos de la extrusora.