

# La línea automática de producción de proteínas ayuda al desarrollo de las mismas

Con la mejora continua del nivel de vida de las personas. La demanda y el consumo de proteínas como la carne y los productos lácteos aumentarán. Y las proteínas aumentarán la carga sobre el medio ambiente. Por esta razón, han aparecido alimentos de proteínas de tejido. La proteína de tejido se procesa principalmente a partir de ingredientes vegetales puros como el frijol y el trigo. Se puede decir que la proteína de tejido es muy carnosa para comer. La proteína de tejido no sólo puede satisfacer la demanda del mercado de proteínas, sino también reducir la carga sobre el medio ambiente en cierta medida. Y ha atraído la atención de la gente. Sabemos que los frijoles, el trigo y otras plantas contienen muchas proteínas. La "carne vegetariana" basada en tofu seco, pollo vegetariano, gluten, etc., ha sido omnipresente en la vida. Y ha logrado la estandarización, la industrialización y la escala. Se añaden algunos auxiliares de procesamiento a la proteína vegetal para lograr la "organización" a través de la extrusión a alta temperatura. La proteína vegetal tratada de esta manera tiene una estructura fina y fibrosa, muy similar a la de la carne en términos de sabor.



Comparada con la carne tradicional, la carne artificial de proteína hecha por la máquina de proteína de soja texturizada tiene ventajas obvias. Desde el punto de vista nutricional, utilizando la soja, el trigo y otros granos como materias primas para la "carne artificial", el contenido nutricional no es mucho peor que la proteína de la carne. Por lo tanto, desde el punto de vista nutricional, el consumo de proteína de tejido puede todavía complementar la proteína en cierta medida.



La línea de producción de proteínas de tejido producida por nuestra empresa se desarrolla sobre la base de años de experiencia en la producción de equipos de extrusión y se combina con equipos avanzados en el país y en el extranjero. La línea de producción de fabricación de bari de soja usa harina de soja desgrasada y harina de maní como las principales materias primas. Y el proceso de fabricación del bari de soja se agita, se exprime y se cizalla para formar una estructura fibrosa en capas. El producto tiene un alto contenido de proteínas, tiene un estado y sabor carnosos, y tiene las características de absorción de aceite, absorción de agua y absorción de sabor. Colesterol y grasa animal. Puede ser ampliamente utilizado en productos cárnicos, comida rápida, alimentos congelados rápidamente. Y también se puede hacer en varios bocadillos y platos vegetarianos.

