

Línea de producción de paja de arroz comestible

Con el desarrollo de la ciencia y la tecnología y la mejora del nivel de vida de las personas, la sociedad presta cada vez más atención al problema de la contaminación ambiental. Sin embargo, este es un gran proyecto que debe partir de uno mismo y de cada pequeña cosa. Desde la promulgación de la orden de restricción de plásticos, se han logrado ciertos resultados en mi país y la contaminación por plásticos ha atraído cada vez más la atención pública.

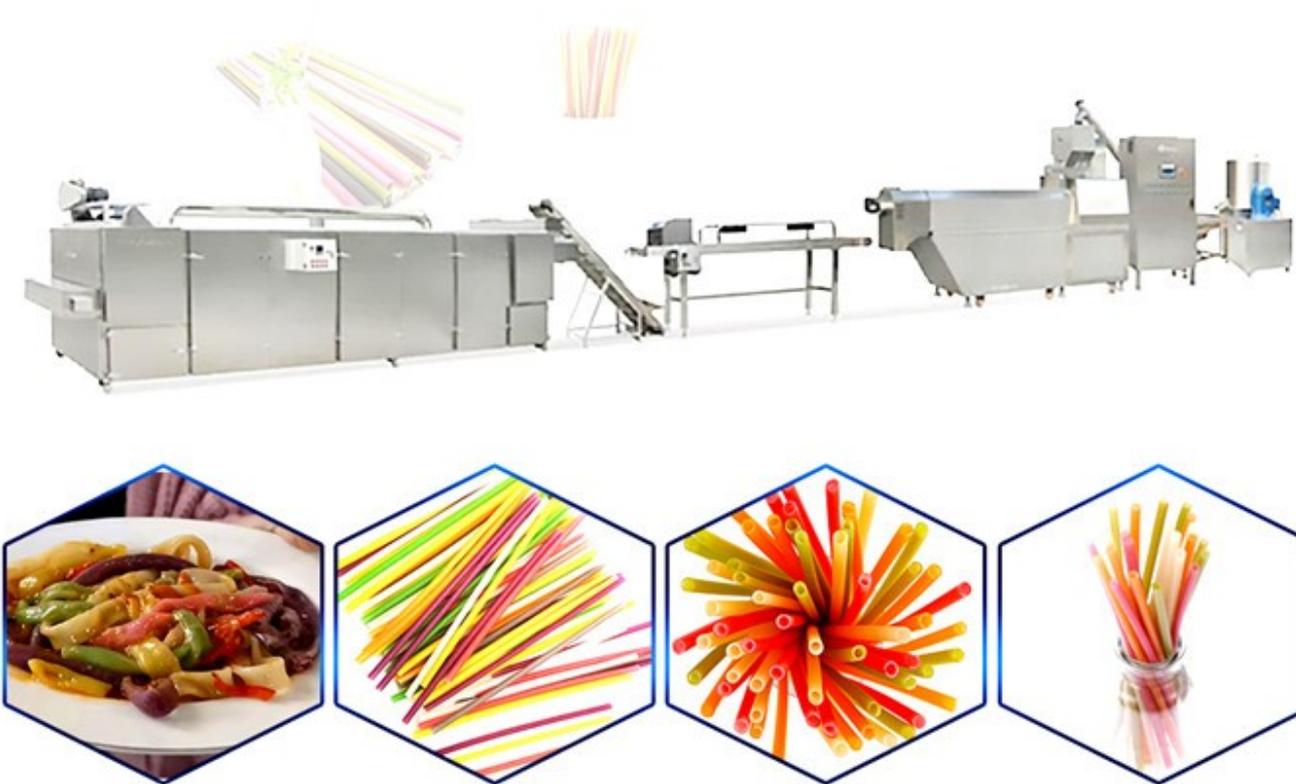
En los restaurantes de comida rápida y las tiendas de bebidas, las pajitas de plástico son las más utilizadas por los comerciantes. Esto también es un tipo de contaminación plástica. Para resolver esta situación, muchas personas en la sociedad han comenzado a cambiar de opinión y a crear cosas nuevas para reemplazar las pajitas de plástico. La pajita comestible se ha convertido en un punto clave para la investigación y el desarrollo.



Por ejemplo, las pajitas comestibles diseñadas y producidas en los Estados Unidos usan algas marinas como materia prima, agregan especias y pigmentos comestibles y tienen varios sabores. Se pueden remojar en una bebida durante 24 horas sin deformarse. También hay pajitas de pasta y espinacas de agua.

En respuesta a la demanda del mercado, Shandong Loyal Industrial Co., Ltd. también ha desarrollado una línea de producción de paja de arroz comestible, que es muy popular.

1. Introducción de la línea de producción automática de paja de arroz de grado alimenticio

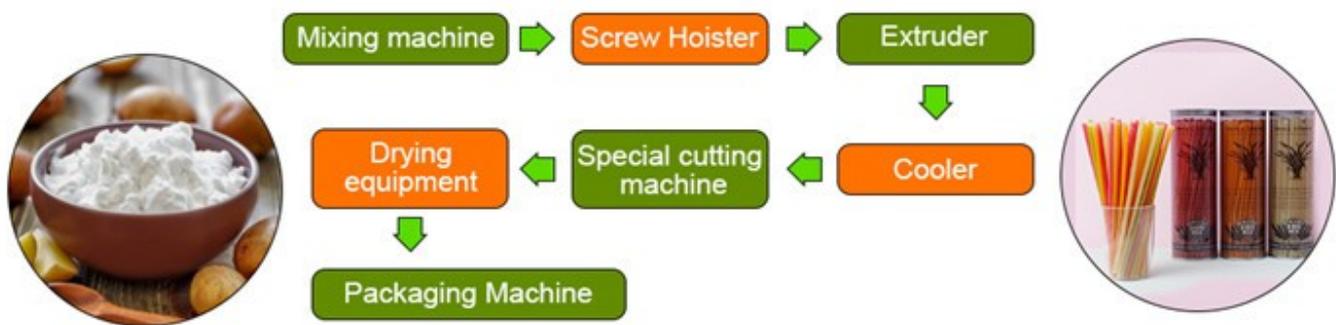


La paja de arroz está hecha de arroz y mandioca (la mandioca es la materia prima para hacer perlas en el té de leche de burbujas, que puede hacer que la paja sea fuerte y resistente, y la superficie sea más lisa), que se fabrica mediante un proceso de extrusión inflada. Su apariencia no es diferente de las pajitas de plástico ordinarias. En comparación con las pajitas de plástico ordinarias, las pajitas de arroz se pueden comer directamente, y el sabor es crujiente y crujiente, y el sabor es como el arroz frito común de la gente. Las materias primas también se pueden ajustar para hacer pajitas de diferentes colores.

La pajita de arroz obtenida mediante el proceso de extrusión inflada se puede remojar en bebidas calientes durante 2 a 3 horas, mientras que en bebidas frías puede durar más, hasta 5 a 10 horas. Y la paja de arroz se puede degradar por completo, lo que es más amigable con el medio ambiente ecológico y se puede utilizar como sustituto de las pajitas de plástico.

2. Proceso de equipo de la línea de producción de paja de arroz industrial

Mezcla de materias primas ? Moldeo por extrusión (moldeado de corte ? enfriamiento ? corte ? secado ? envasado Comestible



3. Características de las pajitas de arroz que se producen mediante la línea de procesamiento comercial de paja de arroz comestible:

- a. Puede estar completamente degradado;
- segundo. Puede utilizarse para compostaje ecológico;
- C. Sin ingredientes plásticos;
- re. Es apto para bebidas frías y calientes;
- mi. Se puede comer directamente, etc .;

4. Materias primas del producto:

Principalmente arroz partido, harina de arroz, almidón de maíz, almidón de tapioca, almidón de patata, harina de patata de trigo integral, etc., como materias primas, se extruyen mediante una extrusora de doble tornillo en espacios en blanco de varias especificaciones y luego se secan para formar una superficie lisa y una pajita de forma realista; una extrusora de doble tornillo puede completar el proceso de mezcla, amasado, curado y extrusión en la línea de producción de paja de arroz comestible completamente automática.



En comparación con las pajitas ordinarias, los productos producidos por Shandong Loyal Industrial Co., Ltd. La máquina para fabricar paja de arroz de grado alimenticio tiene las características de tecnología única, configuración razonable, alto grado de automatización, rendimiento estable, protección ambiental y libre de contaminación, etc., y se puede usar con las comidas después de su uso. También se puede tirar o usar directamente después.