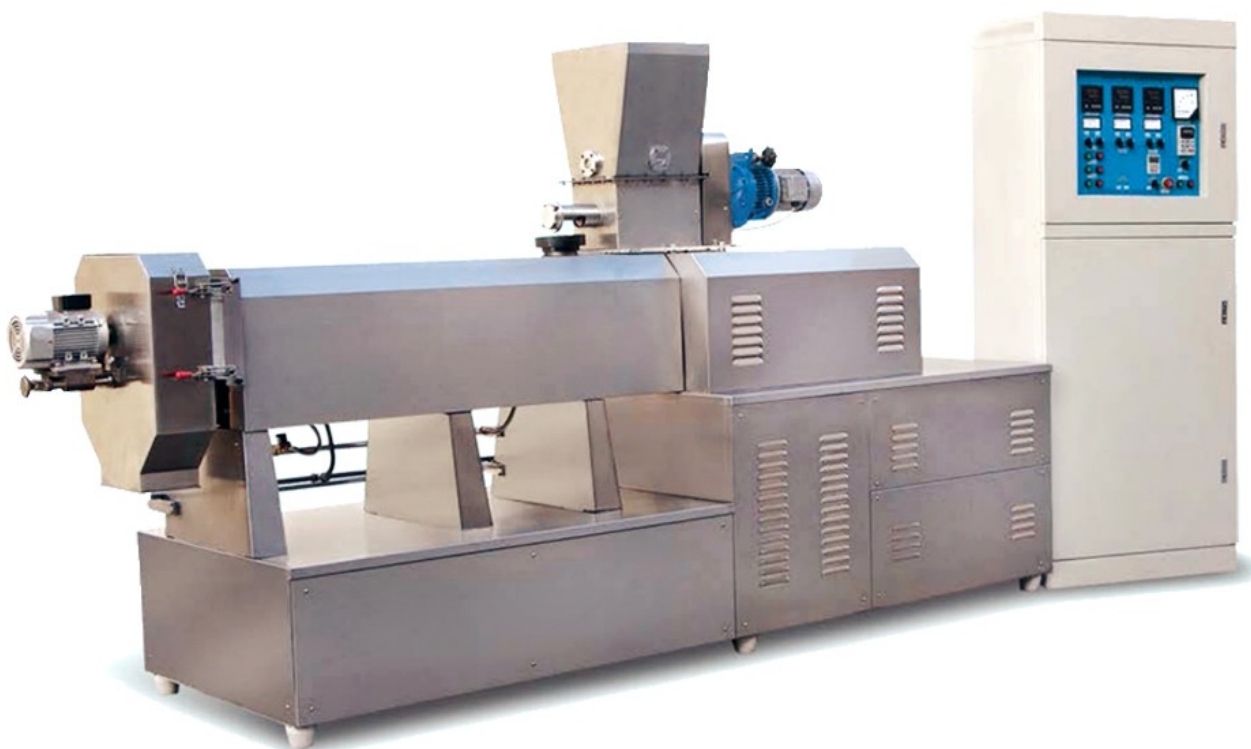


## Introducción de la extrusora de maíz de doble tornillo

La harina de arroz inflado es revolver completamente las materias primas como el arroz y la harina de maíz con un mezclador de harina, luego verter las materias primas en el puerto de alimentación de la máquina infladora, aplicar alta temperatura y alta presión y luego descomprimir, utilizando las características de expansión del arroz en sí y la humedad instantánea en su interior. La evaporación (flasheo) es una tecnología de procesamiento que cambia la estructura y las propiedades físicas y químicas del arroz. La expansión de la materia prima es básicamente para proporcionar alimento esterilizado y madurado para el cuerpo del animal, reduciendo así el riesgo de enfermedades del cuerpo del animal y, al mismo tiempo, mejorando el rendimiento de producción del cuerpo del animal.

La alta temperatura, alta presión y alta fuerza de cizallamiento producida por la expansión hace que los gránulos de almidón se expandan y refinen, se abren las conexiones moleculares del almidón, se aumenta el área de superficie de los gránulos de quimo, se mejora la digestibilidad, el almidón es más fácil de digerir y absorber, y la cadena peptídica de la proteína se rompe en péptidos. , Lo que mejora enormemente la tasa de absorción de proteínas.



También puede reemplazar las materias primas para producir harina de arroz inflado. La harina de arroz inflado es un alimento energético de alta calidad especialmente diseñado para animales jóvenes. En comparación con otros gránulos de almidón de grano, los gránulos de almidón de arroz son más pequeños y uniformes, y son fáciles de digerir y absorber. La

estructura espacial del almidón de arroz cambia durante el proceso de inflado, y se mejoran la gelatinización, digestión y absorción del almidón. La proteína contenida en el arroz es de alta calidad nutricional. Utilizado en lechones, puede reducir la cantidad de otros materiales proteicos y reducir la diarrea causada por proteínas resistentes.



Se destruyen Salmonella, E. coli y otras bacterias dañinas, lo que reduce la incidencia de ganado y aves de corral. Al mismo tiempo, la digestibilidad supera el 90%, lo que alivia la diarrea provocada por factores de resistencia. Su palatabilidad es buena y el producto inflado tiene un sabor único, que mejora la ingesta de alimento. Tiene un alto grado de gelatinización y forma un gel después de calentar y templar, lo que mejora el rendimiento de las partículas, hace que la estructura de las partículas sea compacta, reduce la tasa de pulverización y mejora la calidad de las partículas. Puede mejorar significativamente el rendimiento de flotación y hundimiento de los alimentos acuáticos y la pérdida de nutrientes solubles en agua del mes anterior. Es una de las materias primas necesarias para piensos acuáticos y especiales para ganado y aves. Proteína bruta 8,5%; humedad 10,0%; grasa 2,0%; contenido de cenizas 3,0%; fibra bruta: 3,0%; 0,2-0,5% de fósforo total; El maíz expandido tiene estructura suelta y porosa, uniforme, textura suave, pasta de almidón. Lo más destacado de la mejora del grado químico no solo tiene un mejor color, aroma y sabor, sino que también mejora el valor nutricional y la digestibilidad.

Mejora significativamente el rendimiento de crecimiento de los lechones destetados. La adición de maíz expandido puede aumentar la ganancia diaria y la ingesta diaria de alimento de los primeros lechones destetados en un 8% y un 6,93%, pero el efecto no es obvio después de los 40 días de edad. En comparación con el grupo de control de maíz normal, el aumento de peso diario promedio de cada grupo de 0 a 14 días aumentó significativamente (0%, 40% y más de la mitad). La ganancia de peso diaria promedio de una gran parte del grupo de maíz extruido

fue mayor entre 0-14 días y 0-28 días; en comparación con el grupo de control, la relación alimento / peso de cada grupo de maíz extruido disminuyó significativamente de 0 ~ 0-14 días, pero no igual. La diferencia entre la cantidad de adición no es significativa. Con todo, cuando la cantidad agregada de maíz expandido es una gran parte, el rendimiento de crecimiento de los lechones es bueno. La alta temperatura, alta presión y alta fuerza de cizallamiento del producto inflado hacen que los gránulos de almidón se expandan y gelatinicen, se abra la cadena molecular del almidón, se aumente el área de superficie de los gránulos de quilo y se mejore enormemente la digestibilidad. Al mismo tiempo, las cadenas de péptidos de la proteína se dividen en péptidos y aminoácidos, y la tasa de absorción de la proteína mejora enormemente. El maíz también tiene un sabor especial.



Para ser honesto, este es el mismo malentendido. El llamado método húmedo se refiere al pretratamiento con vapor y luego a la expansión, mientras que el método seco es la expansión directa sin pretratamiento con vapor. Incluso si se agrega agua, es un método seco. Normalmente, la fabricación húmeda tiene un nivel de potencia más alto que la I + D seca, pero requiere una caldera de vapor y la inversión es mayor que la fabricación seca. La producción de maíz expandido es seca y húmeda según las condiciones específicas del cliente y los requisitos del producto. La digestión de los animales jóvenes, especialmente los lechones inicialmente destetados, es inmadura y tiene una baja actividad enzimática digestiva. Los estudios han demostrado que la secreción de amilasa en los lechones se produce en menos de 42 días después del nacimiento, y el crecimiento de la actividad de las enzimas digestivas se ha degradado debido al estrés del destete, que a menudo conduce a la diarrea causada por el

almidón y afecta el rendimiento de la fabricación. Cuando se hincha el maíz, el almidón se gelatiniza y la estructura cristalina del almidón se destruye irreversiblemente. Absorbe agua y se hincha rápidamente en el intestino delgado de los animales, aumentando en gran medida el área funcional y la capacidad de penetración de la amilasa, y mejorando la velocidad de hidrólisis y la digestibilidad del almidón.