¿Cómo se elabora la carne de soja?

Introducción detallada :

¿Cómo se produce la carne de soja?

¿Cuál es la composición básica de la máquina de frijoles?

¿Cuáles son las ventajas de la máquina de frijoles?

La carne de soja, también conocida como carne proteica o carne artificial, es una imitación de la carn
y su textura masticable es muy similar a la carne animal. Lo principal es que el contenido de proteína
rico, mucho más alto que el de cerdo, cordero y otras carnes de animales, y el contenido de grasa es
bajo, lo que es un alimento muy seguro y saludable. Hoy en día, la carne de soja es considerada un p
sustituto de la carne animal, tiene amplias perspectivas de desarrollo.

La creciente demanda del mercado de carne de frijol también ha hecho que cada vez más fabricante
comiencen a producir carne de frijol. Entonces, ¿cómo se produce la carne de soja?

¿Cómo se elabora la carne de soja?

La carne de soja es un alimento vegetariano predominante con una rica nutrición y sabor. La carne d
suele utilizar proteína de soja, proteína de maní, gluten de trigo, etc., como principales materias prim
extruido, prensado, cocido al vapor y otras técnicas modernas de procesamiento de alimentos, inclui
procesamiento térmico para formar una textura similar a la carne, a través de la reacción de Maillard
agregando sabores de carne para formar un sabor similar a la carne.

El proceso específico de elaboración de la carne de frijol se muestra a continuación:

1. Primero, debe preparar las materias primas. Las materias primas comúnmente utilizadas son la pr
de soja, la proteína de maní y el gluten de trigo. Ponga estas materias primas en una batidora, agregu
cantidad adecuada de agua y mezcle bien.
2. Las materias primas mezcladas se transportan a la extrusora y se extruyen en la extrusora. A alta
temperatura y alta presión, las materias primas se expandirán y extruirán en la forma del molde. Al c
el molde, se pueden producir varias formas de carne de frijol.
3. La carne de frijol terminada se transporta a la secadora para su secado. Después de eliminar el exc
agua, se puede conservar por más tiempo.
4. La carne de frijol que necesita macerar se puede macerar en una solución concentrada de condim
durante unas 2,5 horas. La carne se puede procesar en diferentes sabores para satisfacer las prefere
más consumidores.
5. Finalmente, están empaquetados y listos para la venta.
Lo anterior es el proceso de producción específico de carne de frijol, que también es una aplicación p
de la tecnología de extrusión. Para producir carne de frijol de mayor calidad, los fabricantes generaln
usan la máquina para hacer carne de soja para la producción.
Los componentes básicos de este equipo incluyen.
1. Mezclador
2. Extrusora de doble tornillo
3. Máquina de composición
4. Freidora
5. Máquina de condimentos
Este equipo se puede procesar para producir una variedad de alimentos de soja, una amplia gama de
para que los fabricantes brinden una gran ayuda.

¿Cuáles son las ventajas de una máquina de frijoles?

1. Hecho de acero inoxidable 304
2. Se puede calentar con electricidad o con vapor.
3. Bajo consumo de energía
4. El tornillo está hecho de material de alta resistencia al desgaste con una larga vida útil.
5. Los tornillos se pueden ensamblar libremente de acuerdo con diferentes materiales y productos
6. Sistema de enfriamiento automático para un control preciso de la temperatura.

Hoy en día, el público tiene mayores requisitos de salud y requisitos más estrictos en la dieta, por lo
carne de frijol es reconocida por cada vez más consumidores. La demanda del mercado de carne de
sigue aumentando, lo que significa que los fabricantes marcarán el comienzo de enormes oportunid
comerciales. Al mismo tiempo, los fabricantes solo pueden mejorar aún más sus procesos de produc
satisfacer las crecientes necesidades de los consumidores.

La máquina para fabricar carne de soja tiene un método de producción altamente automatizado, una
eficiencia de producción muy alta y los costos de mano de obra se reducen de manera efectiva. Pued
producir una variedad de alimentos de soya con una amplia gama de usos, y el equipo es económico
pequeña inversión y de alto rendimiento. Es la opción ideal para que los fabricantes reduzcan la inve
aumenten las ganancias.

Además, podemos personalizar el molde de acuerdo con las necesidades de los fabricantes, y la indu
la carne de frijol tiene un potencial enorme. Creo que nuestro equipo le brindará la mayor ayuda, ¡es
trabajar con usted!