

Proceso de procesamiento de la línea de producción de carne de soja.

Introducción detallada :

La carne de soja es un alimento predominante con alto contenido de proteínas, textura rica en fibra, sabrosa, sin colesterol y grasa animal, que es adecuada tanto para jóvenes como para adultos. Es ampliamente utilizado en la industria cárnica, la producción de alimentos congelados rápidamente, la producción de comida rápida y varios bocadillos vegetarianos. Es un alimento sano y seguro.

La principal producción y procesamiento de la carne de soja es la Máquina para Hacer Carne de Soja, un equipo avanzado y eficiente especialmente diseñado para hacer carne de soja. Esta línea de producción utiliza harina de soja a baja temperatura, harina de maní y soja separada con gluten de trigo como las principales materias primas, produciendo nuevos productos alimenticios con cierta resistencia y dureza, proteína tisular y proteína fibrosa.



La línea de producción de carne de soja consta de una mezcladora, un transportador de tornillo, una extrusora de doble tornillo, un transportador de flujo de aire, un secador, un elevador, un rociador de rodillo para condimentar, un enfriador y una máquina de envasado. Las condiciones de trabajo de principal son las siguientes:

1, mezclador: mezclador y parte de contacto del material con materiales de acero inoxidable, el orificio de descarga con un nuevo diseño de apertura de la manija. Hace que las materias primas agregadas con los aditivos líquidos estén completamente mezclados, tiene buenas propiedades de sellado y hace que los materiales se mezclen uniformemente.

2 Transportador: Los materiales mezclados se transportan al alimentador de la extrusora en un tanque de acero inoxidable sin fugas, polvo ni contaminación, y el volumen y la velocidad de alimentación son uniformes y estables.

3 Extrusora: La extrusora de doble tornillo consta de un sistema de alimentación, extrusión, corte, calentamiento, transmisión y control. El tornillo está hecho de acero aleado, sistema de lubricación forzada, sistema de control de temperatura automático, sistema de control de velocidad automático, utilizando la extrusora, el almidón se modifica mediante calentamiento y prensado.

4 Cortador: Está hecho de SUS, tiene dos motores, uno es para controlar la transferencia de producto, el otro es para controlar la velocidad de corte, también tiene dos inversores.

5 Elevador: El elevador transporta los alimentos de menor a mayor de acuerdo con el proceso.

Trituradora de 6 : La trituradora sirve para batir los copos en diferentes formas. Tiene diferentes capacidades y está hecho de grado alimenticio SUS304.

7 Empaquetadora: La proteína de soja deformada se empaqueta en bolsas plásticas del peso requerido.



La máquina para fabricar carne de soja está altamente automatizada y el proceso es relativamente simple. Se requiere toda una línea de producción para completar la producción de carne de soja. Al cambiar los moldes, también puede producir otros tipos de alimentos, como bistec vegetariano, alitas de pollo vegetarianas, carne vegetariana, pollo vegetariano, camarones frijoles, salchichas frijoles, etc. Ahorra

tiempo de trabajo, mejora la eficiencia del trabajo y tiene muchas ventajas.

Ventajas de la máquina para fabricar carne de soja:

- 1 Utilizando tecnología y materiales avanzados especiales, la máquina es resistente al desgaste y tiene una larga vida útil.
- 2 Puede procesar varios materiales, control de velocidad de conversión de frecuencia, moldeado es de alto rendimiento superior.
- 3, nuevo sistema de transmisión directa, más potencia, reduce en gran medida el consumo de energía.
- 4, sistema de pantalla táctil PLC, operación simple y conveniente, ahorra en gran medida la mano de obra.
- 5 La línea de producción está razonablemente diseñada. Los tornillos están hechos de acero inoxidable, estructura de sistema de bloques de construcción y función de autolimpieza.

Lo anterior es el proceso de procesamiento de la línea de producción de carne de soja. En comparación con otros métodos de producción de carne de soja, la línea de procesamiento tiene más ventajas, la producción de alimentos también es de mejor calidad. Elígelo para hacer carne de soja. Eso es correcto.