

Como as migalhas de pão são produzidas?

Introdução detalhada :

A farinha de rosca é um ingrediente muito importante no preparo de frituras, não só para reter a umidade dentro dos ingredientes, mas também para criar uma textura muito crocante na parte externa dos ingredientes, tornando os fritos crocantes e deliciosos.

As migalhas de pão tornaram-se tão comuns que estão sendo usadas em milhares de famílias para cozinhar e, como resultado, a demanda por migalhas de pão continua a aumentar. Somos um fabricante profissional de migalhas de pão com vasta experiência na indústria e usamos a linha de produção de migalhas de pão para aprimorar o processo de produção. Abaixo, você encontrará uma descrição detalhada do processo de produção do breadcrumb.

Como as migalhas de pão são produzidas?

Os principais processos de produção são mistura, transporte, extrusão e maturação, moldagem, secagem e embalagem. Os equipamentos utilizados incluem misturadores, elevadores de rosca, extrusoras de rosca, cortadores, trituradores de migalhas, fornos e máquinas de embalagem.



O processo de produção da farinha de rosca:

Em primeiro lugar, é necessário utilizar matérias-primas de alta qualidade, as matérias-primas para a farinha de rosca são milho, trigo, aveia etc. Depois de escolher as matérias-primas de alta qualidade, as matérias-primas são misturadas de acordo com a receita da farinha de rosca e bem misturadas após adicionar a quantidade de água.

A matéria-prima misturada é então transferida para uma extrusora de dupla rosca, onde um estado de temperatura e pressão é criado no qual a matéria-prima pode ser curada e extrudada em uma única operação.

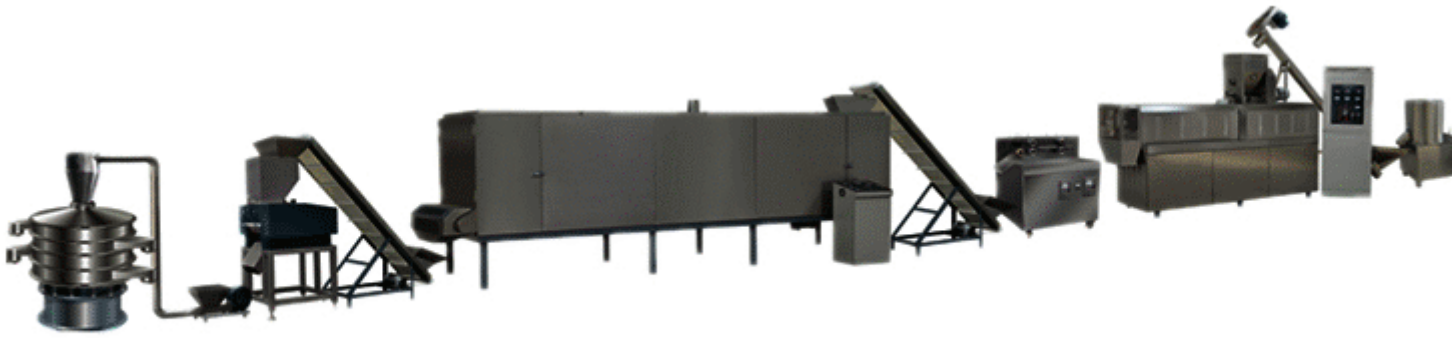
A matéria-prima extrudada precisa ser seca. Após a secagem, o teor de umidade é baixo e a vida útil é efetivamente estendida.

Após a secagem, a matéria-prima deve ser moída e polida até um estado quebradiço, com grossura adequada do miolo.

A seguir é necessário utilizar uma peneira graduadora para peneirar os diversos produtos, de forma a garantir a qualidade do pão ralado.

A etapa final é usar a máquina de embalagem para embalar.

O acima é o processo específico de usar a linha de produção de pão ralado para produzir pão ralado. Nesta linha, muitos tipos de migalhas de pão podem ser processados e produzidos, como amarelo, branco, redondo, longo e assim por diante, que são adequados para cozinhar diferentes tipos de alimentos. Cada tipo de migalha de pão tem um mercado muito alto procura e é geralmente aceite pelos consumidores. Depois de usar a linha, descobrimos que ela tem muitas vantagens e que todos os aspectos da produção podem atender aos nossos requisitos de produção.



Quais são as vantagens da linha de produção de pão ralado?

1. Feito de aço inoxidável de qualidade alimentar, tem uma qualidade muito forte e durável e pode ser usado por um longo tempo.
2. Método de produção totalmente automático, eficiência de produção muito alta.
3. O sistema de controle PLC é fácil de operar e pode ser facilmente gerenciado por trabalhadores com pouca experiência.
4. Uma ampla variedade de migalhas de pão pode ser processada e produzida, com uma ampla gama de aplicações.
5. A estrutura compacta e o tamanho reduzido tornam-no fácil de usar mesmo em pequenas oficinas, não ocupa espaço extra.

A Linha de Produção de Pão ralado tem nos ajudado muito em nosso processamento e produção, e podemos dizer que vale muito a pena usar a linha. Esperamos que no futuro existam mais equipamentos com desempenho superior, trazendo maiores benefícios econômicos para nossas fábricas de processamento de alimentos e proporcionando aos consumidores alimentos de melhor qualidade a preços mais baixos.