

Como é feita a carne de soja?

Introdução detalhada :

Como a carne de soja é produzida?

Qual é a composição básica da máquina de carne de feijão?

Quais são as vantagens da máquina de carne de feijão?

A carne de soja, também conhecida como carne protéica ou carne artificial, é uma imitação da carne animal. Sua textura em borracha é muito semelhante à carne animal. O principal é que o teor de proteína é muito rico, muito superior ao de porco, cordeiro e outras carnes de animais, e o teor de gordura é muito baixo, o que a torna um alimento muito seguro e saudável. Atualmente, a carne de soja é considerada um substituto perfeito da carne animal, com amplas perspectivas de desenvolvimento.

O aumento da demanda do mercado por carne de feijão também fez com que cada vez mais fabricantes passassem a produzir carne de feijão. Então, como a carne de soja é produzida?

Como é feita a carne de soja?

A carne de soja é um alimento vegetariano predominante, com nutrição e sabor ricos. A carne de soja geralmente usa proteína de soja, proteína de amendoim, glúten de trigo, etc., como principais matérias-primas. É extrudado, prensado, cozido no vapor e outras técnicas modernas de processamento de alimentos, incluindo processamento térmico para formar uma textura semelhante à da carne, por meio da reação de Maillard ou adição de sabores de carne para formar um sabor semelhante à carne.



O processo específico de fabricação da carne de feijão é mostrado a seguir.

1. Primeiro, você precisa preparar as matérias-primas. As matérias-primas comumente usadas são proteína de soja, proteína de amendoim e glúten de trigo. Coloque essas matérias-primas em uma batedeira, acrescente a quantidade adequada de água e misture bem.

2. As matérias-primas misturadas são transportadas para a extrusora e são extrudadas na extrusora. Em temperatura e alta pressão, as matérias-primas serão expandidas e extrudadas na forma do molde. Ao mudar o molde, vários formatos de carne de feijão podem ser produzidos.

3. A carne de feijão acabada é transportada para a secadora para secar. Após a retirada do excesso de umidade, ela pode ser preservada por mais tempo.

4. A carne do feijão que precisa ser macerada pode ser macerada em solução concentrada de tempero por cerca de 2,5 horas. A carne pode ser processada em diferentes sabores para atender às preferências dos consumidores.

5. Finalmente, eles são embalados e prontos para venda.

A descrição acima é o processo de produção específico da carne de feijão, que também é uma aplicação perfeita da tecnologia de extrusão. Para produzir carne de feijão de melhor qualidade, os fabricantes geralmente usam a Máquina de Fazer Carne de Soja para a produção.

Os componentes básicos deste equipamento incluem.

1. Mixer
2. Extrusora de dupla rosca
3. Máquina de composição
4. Fritadeira
5. Máquina de tempero

Este equipamento pode ser processado para produzir uma variedade de alimentos à base de soja, com uma ampla gama de usos, para os fabricantes fornecerem uma grande ajuda.



Quais são as vantagens de uma máquina de carne de feijão?

1. Feito de aço inoxidável 304
2. Pode ser aquecido por eletricidade ou aquecimento a vapor
3. Baixo consumo de energia
4. O parafuso é feito de material de alta resistência ao desgaste com longa vida útil
5. Os parafusos podem ser montados livremente de acordo com diferentes materiais e produtos
6. Sistema de resfriamento automático para controle preciso da temperatura

Hoje em dia, o público tem exigências cada vez maiores de saúde e mais rígidas na alimentação, por isso a carne do feijão é cada vez mais reconhecida por consumidores. A demanda do mercado por carne de feijão continua a aumentar, o que significa que os fabricantes abrirão grandes oportunidades de negócios. No mesmo tempo, os fabricantes só podem melhorar ainda mais seus processos de produção para atender às necessidades crescentes dos consumidores.

A Máquina para Fazer Carne de Soja tem um método de produção altamente automatizado, eficiência de produção muito alta e os custos de mão de obra são efetivamente reduzidos. Pode produzir uma variedade de alimentos à base de soja com uma ampla gama de usos, e o equipamento é barato, com baixo investimento e alto retorno. É a escolha ideal para os fabricantes reduzirem o investimento para aumentar os lucros.

Além disso, podemos customizar o molde de acordo com as necessidades dos fabricantes, e a indústria de carne de feijão tem um enorme potencial. Acredito que nosso equipamento irá lhe fornecer a maior satisfação e estou ansioso para trabalhar com você!