

Características e princípio de funcionamento da extrusora de salgadinhos

Introdução detalhada :

Existe uma grande variedade de snacks no mercado. A máquina extrusora de salgadinhos usa tecnologia de extrusão avançada para produzir uma variedade de salgadinhos tufados populares no mercado, substituindo a matriz da extrusora e o processo de produção por milho, arroz, trigo, aveia, etc., como matéria-prima. O seguinte descreve as características e princípios de funcionamento da Máquina Extrusora de salgadinhos.



Características da máquina extrusora de alimentos para lanches.

1, a tecnologia de extrusão é uma tecnologia relativamente avançada. A máquina de salgadinhos produzida por meio de tecnologia de extrusão possui um processo simples, alta eficiência de produção e pode produzir diversos tipos de produtos e de boa qualidade.

2, máquina de lanche para uma ampla gama de matérias-primas e pode usar matérias-primas grosseiras de baixo custo para produzir diferentes sabores de alimentos, alto rendimento, economia de custos, processo automático contínuo, melhorando significativamente a eficiência.

3, máquinas de extrusão de lanches podem alterar os carboidratos, proteínas e aminoácidos, gorduras, vitaminas e outros nutrientes em matérias-primas alimentares para atender às diferentes necessidades das pessoas para a nutrição.

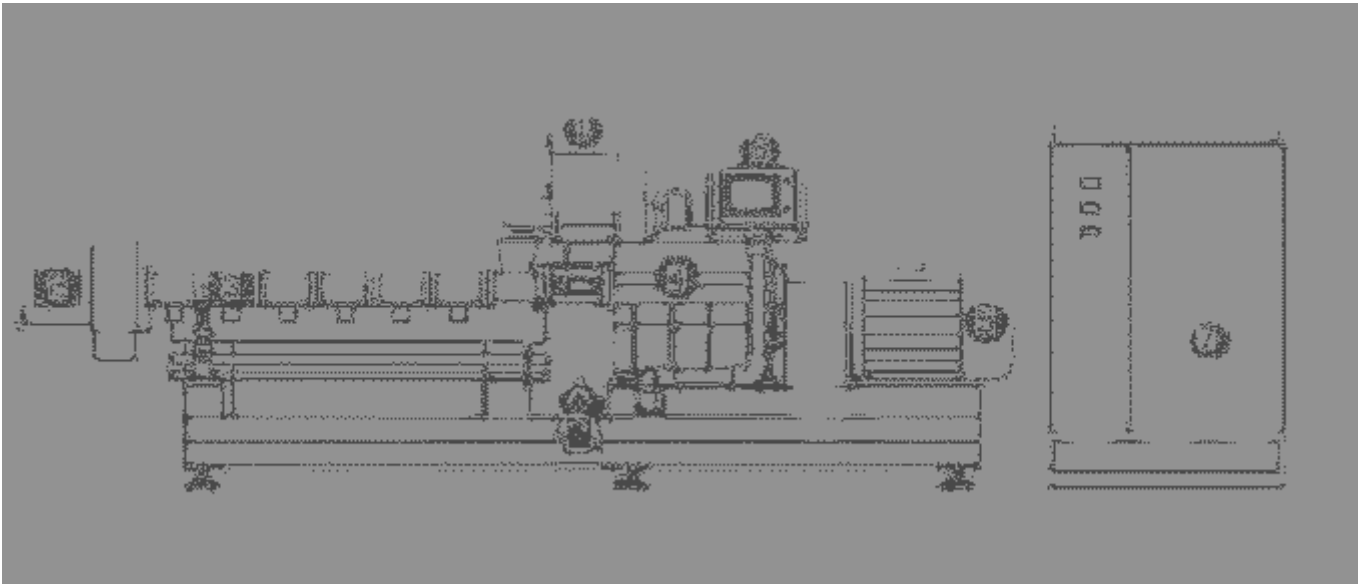
4, As proteínas naturais, gorduras, carboidratos, vitaminas, minerais e fibras dietéticas contidas no composto vegetal processado pela máquina de sopro de lanches estão em linha com a proporção da ingestão humana e têm um valor de utilização extremamente alto.

5, máquina de sopro de extrusão de duplo parafuso, mesmo se o processamento de alta umidade, a de óleo do material não é fácil de produzir refluxo, pode ser maior pressão e processo de extrusão de temperatura mais alta. É amplamente utilizado por seu bom desempenho, ampla gama de aplicação, eficiência e boa qualidade de produto.



O princípio de funcionamento da extrusora de salgadinhos:

A extrusora de salgadinhos serve para triturar, misturar e ajustar a umidade de materiais alimentícios que contenham uma determinada proporção de amido e gordura. Em seguida, entra na manga de extrusão através do dispositivo de alimentação. O impulso gerado pela rotação relativa do parafuso e da parede do cilindro na luva da extrusora é empurrado para a frente. Através do efeito de calandragem do material sob alta temperatura e alta pressão geradas pelo aquecimento, o material é misturado, cisalhado, amassado, derretido, esterilizado e amadurecido na manga de extrusão. A temperatura e a pressão aumentam bruscamente e, de repente, voltam ao normal, a forma, a estrutura interna e as propriedades do material mudam e se expandem rapidamente. Finalmente, o alimento tufoado é feito pelo bico formador de extremidade.



Máquina extrusora de salgadinhos diferentes formas do orifício do molde podem produzir diferentes de produtos. Dentre eles, o material sofre uma série de alterações físicas e químicas sob a ação de altas temperaturas e altas pressões, como: gelatinização do amido, desnaturação de proteínas, que destrói componentes nocivos em algumas matérias-primas e mata grande número de bactérias e microrganismos. Mesmo as várias enzimas que podem causar a deterioração do material durante o armazenamento perderão sua atividade por meio dessa ação de alta temperatura e alta pressão e do processo de sopro, tornando o alimento processado mais fácil de armazenar e manter a qualidade.

Com o desenvolvimento da sociedade, os salgadinhos passaram a ocupar um grande mercado, os produtos inflados para jovens e idosos, que é um alimento predominante. Como uma produção especial de vários equipamentos de salgadinhos, a máquina de salgadinhos tem um desempenho excelente e pode produzir lanches saudáveis e de alta qualidade. Portanto, extrusoras de salgadinhos e máquinas de fazer salgadinhos têm amplas perspectivas de desenvolvimento.