

# Linha de processamento de fabricação de proteína vegetal texturizada

## Introdução detalhada :

A Linha de Processamento de Fabricação de Proteína Vegetal Texturizada é desenvolvida de forma independente de acordo com a exigência do mercado e com base em maquinários avançados na Suíça e América. As principais matérias-primas da máquina de processamento de pedaços de soja são farelo desnatado e farelo de amendoim. Depois de mexer e apertar, a camada de tecido de fibra é formada. O produto contém alto teor de proteínas, com o estado e o sabor da carne, com características de absorção de óleo, absorção de água e absorção de sabor; Livre de colesterol e gordura animal. O alimento com proteína vegetal texturizada pode ser amplamente utilizado em produtos de carne, fast food, alimentos congelados e também pode ser feito em uma variedade de alimentos casuais vegetarianos e pratos vegetarianos.



As descrições detalhadas da linha de processamento de fabricação de proteínas vegetais texturizadas

No.	Item	As descrições detalhadas da linha de processamento de fabricação de proteínas vegetais texturizadas

1	Matérias-primas	Farinha de soja desengordurada, proteína de soja isolada, farinha de soja em baixa temperatura, farinha de amendoim, glúten de trigo e soja em pó isolada e aditivos, etc.
2	Capacidade	100-150kg/h, 120-160kg/h, 200-300kg/h, 300-400kg/h, 400-500kg/h, 1000kg/h, etc.
3	Consumo	Baixo consumo de eletricidade e mão de obra.
4	Materiais da máquina	Aço inoxidável
5	Produtos finais	Esta linha pode ser utilizada para a produção de nuggets de soja, TVP / TSP, pedaços de soja, pedaços de soja, fibras de soja por meio do ajuste dos moldes da extrusora; entretanto pode produzir cereais, snacks ajustando os parafusos da extrusora.
6	Aplicativo	Alimentos com proteína de soja são amplamente adicionados a presunto, salsicha, latas, fast food e alimentos congelados para mais sabor.

Quais são as vantagens da linha de produção de pepitas de soja com proteína vegetal texturizada?



1. Vários modelos para atender aos diferentes requisitos de capacidade de produção.
2. Configurações flexíveis para atender a diferentes requisitos de produção, orçamento e layout de o
3. Vasta gama de matérias-primas para produzir diferentes produtos finais por apenas uma linha de produção
4. Diferentes formas e aparências de produtos finais podem ser feitas mudando diferentes módulos

extrusora.

5. Alta automação e sistema de controle preciso para economizar custos de mão de obra e melhorar qualidade dos produtos finais.

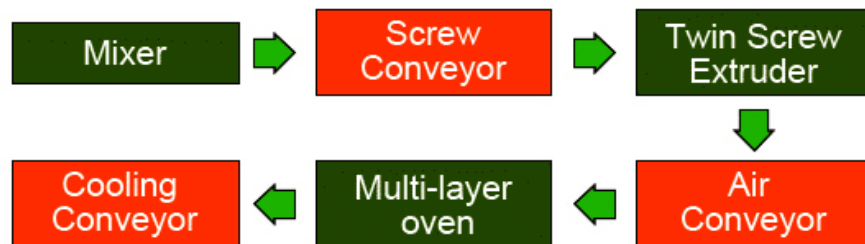
Parâmetro técnico da máquina de fabricação de soja Badi totalmente automática



Modelo	Extrusora de energia	Saída	Dimensão da Extrusora
LY65-TVP	45 kw	100~150kg/h	3600x1000x2000mm
LY 65	45kw	120~160kg/h	3200x1000x1800mm
LY 75-TL	140 kw	200~300kg/h	5200x1000x1900mm
LY 75-E	125 kw	400~500kg/h	5900x1000x1900mm
LY 85-V	110 kw	300-400 kg/h	5900x1000x1900mm
LY 100	160 kw	1000kg/h	5700*1300*2500mm

Fluxograma da máquina comercial de fabricação de soja Badi

Misturador- Transportador helicoidal- Extrusora de parafuso duplo- Transportador de ar- Secador- Transportador de resfriamento-Máquina de embalagem

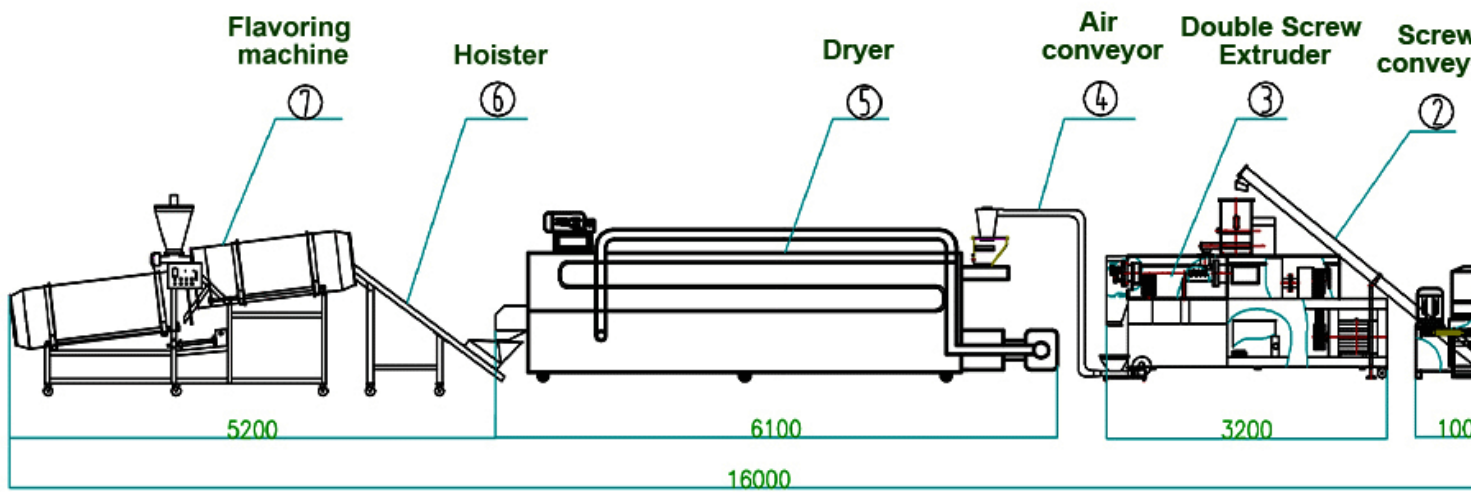


Processo de Nuggets de Vegetais com Proteína de Soja Texturizada: Alimentos:

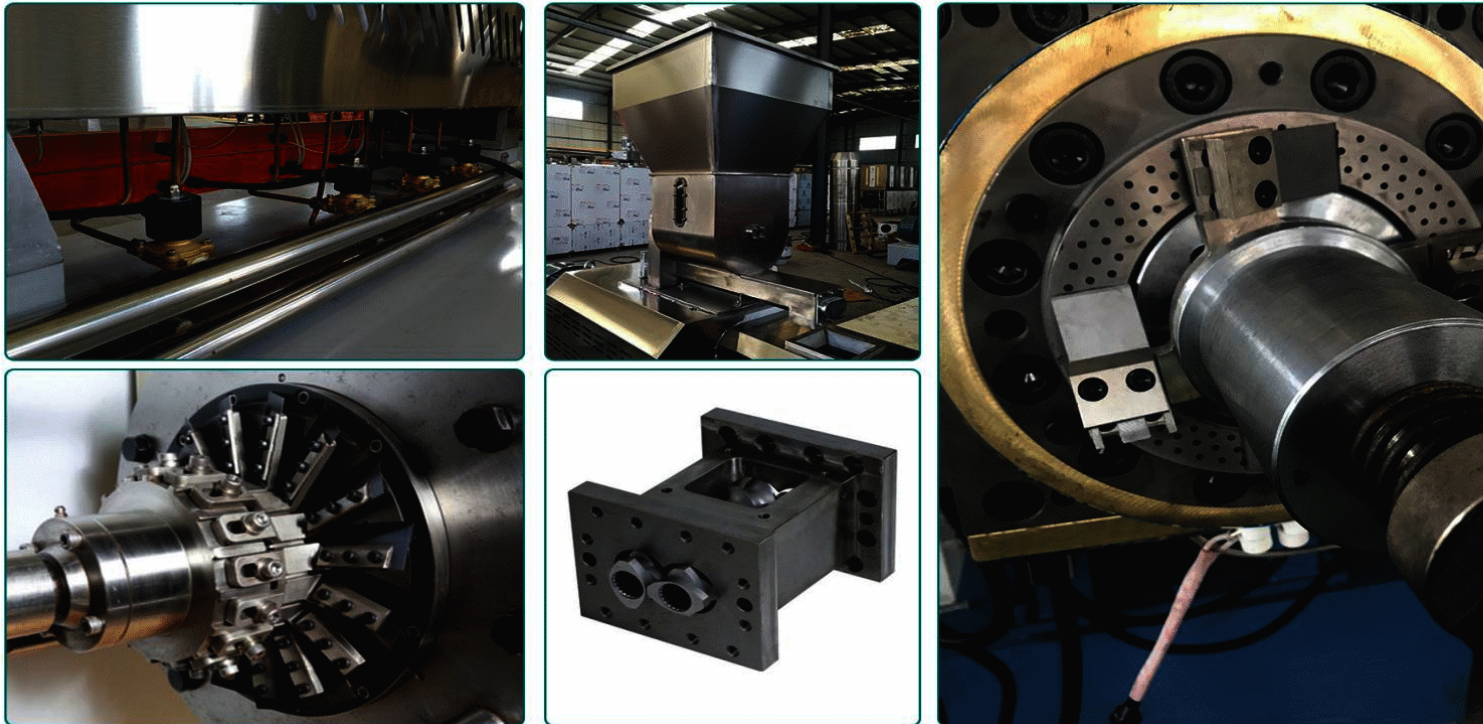
- a) Materiais de mistura
- b) Extrusão de vegetais de proteína de soja de diferentes formatos, alterando a matriz
- c) Secagem para remover umidade
- d) Resfriamento

## Layout Para Linha De Processamento De Nuggets De Proteína De Soja Vegetal Texturizado Máquina De Fabricação De Badi De Soja

Nossa equipe técnica pode projetar o layout da máquina analógica de proteína de soja e carne vegetal de acordo com o tamanho e dimensão da fábrica.



Quais são as principais características da Máquina de Processamento de Pedacos de Soja de Vegetais Texturizados?



1	Parafuso feito por processo de precisão, alta resistência e descanso contra desgaste.
2	Capacidade de autolimpeza, sem necessidade de descarregar ou limpar o cilindro e a rosca ao assar ou substituir materiais.
3	Adotando conversor de velocidade ajustada no sistema de alimentação, sistema de extrusão e sistema de corte.

4	Máquina alimentadora de dupla rosca de aço inoxidável de qualidade alimentar, alimentação estável de materiais em todo o processo alimentar.
5	Caixa de engrenagens com função de lubrificação automática, prolongando a vida útil da engrenagem.
6	Marca mundialmente famosa do motor principal da Siemens, garantindo boa qualidade.
7	Aumento do radiador na parte motriz para efeito de resfriamento forçado, garantindo que a extrusora opere com segurança.
8	Tambor com circulação resfriada a água, matéria-prima não só para milho / arroz, mas também para farinha / amido de trigo com alta viscosidade. Diferentes proporções de umidade-temperatura de extrusão, totalmente expandido e parcialmente expandido como diferentes tipos de produtos.
9	Diferentes razões de parafuso e diâmetro de comprimento podem atender a diferentes processos de produção.

Quais são as aplicações da linha de processamento de fabricação de proteínas vegetais texturizadas?



1. Máquina de processamento de pedaços de soja badi de soja usa pó de soja e pó de amendoim para quebrar a molécula de proteína esférica para formar a molécula de proteína em cadeia.

2. Este tipo de alimento tem alta nutrição e pode ser amplamente aplicado em muitas indústrias: pre-cam, fast-food, comida instantânea fria, etc.

3. Os produtos finais podem ser:

Pellets, migalhas, picadas, flocos, pedaços, batatas fritas, Schnitzel, nuggets de proteína de soja texturizada seca.

Proteína úmida de alta umidade soja, ervilha, ervilha-girassol