

Em que o milho pode ser processado?

Introdução detalhada :

Como um dos principais grãos, o milho tem uma ampla gama de utilizações. Além de ser usado diretamente como alimento, também pode ser processado em outros alimentos.

Em que o milho pode ser processado? A linha de produção de flocos de milho pode ser processada em uma série de alimentos de milho. A seguir estão alguns dos tipos mais comuns de alimentos processados e seus processos de produção.

1 Processo de processamento de amido de milho

(1) Purificação de milho

O objetivo é remover impurezas, como poeira, cascalho, pregos e lascas de madeira dos grãos de milho usando métodos como peneiramento, seleção do vento, remoção de pedra por gravidade específica e magnetização para purificá-los.

(2) Embebição de milho

Milho com 5 luz ou menos, contendo dióxido de enxofre 0,2% da solução aquosa, embebido 48 a 72 horas para que os grãos de milho amolecessem.

(3) moagem grosseira

Faça o milho embebido partido em mais de dez pequenos pedaços para a separação do germe.

(4) Separação de germes

O método antigo no passado era usar as características do germe contendo pequena densidade de óleos para separar o germe por flutuação no método de calha, nova planta de amido moderna com separador de óleos e de centrifugação de germe, alta eficiência, até 95% ou mais .

(5) Moagem de milho

Depois que os germes são separados, a pasta fina de amido, os grãos de amido e as proteínas da endosperma são conectados e não podem ser separados na peneira, portanto, devem ser finamente moídos para separar o amido da fibra e do glúten.

(6) Peneiração de amido

O licor de maceração de milho obtido pela moagem fina pode ser separado do resíduo grosso e do resíduo fino usando uma peneira hexagonal, uma peneira plana ou uma peneira curva.

(7) Separação de proteínas

A separação de proteínas agora é gradualmente trocada para centrífugas. O leite de amido, após a separação da proteína pela centrífuga, precisa ser posteriormente separado no hidrociclone.

(8) Desidratação centrífuga

O leite de amido contém 78% de água, desidratação por centrifugação, para que a água desça para 4 pode obter amido úmido.

(9) Secagem de amido úmido

No passado, a secagem a vácuo em tambor era usada, mas agora a maioria deles são secos ao ar. O seco tem um teor de umidade de 12% e o produto acabado é obtido. Às vezes, é necessário peneirar para garantir a finura da embalagem.



2 Tecnologia de processamento de óleo de milho

A extração de óleo de processamento de milho com alto teor de óleo geralmente inclui dois processos: separação de embriões e extração de óleo de embrião. A separação de embriões de milho inclui principalmente descascamento a seco e extração de embriões e moagem de farinha e moagem úmida. A separação geralmente usa o método de moagem úmida. O processo de produção consiste em grãos selecionados primeiro embebidos em solução de dióxido de enxofre. Os grãos de milho embebidos foram amolecidos, os componentes do tecido entre os soltos, pelo moinho ou triturador da trituração seguida, adicione água através do tanque de separação de embriões para fazer o embrião flutuar na superfície da água e separar o embrião.

O método de prensagem é usado para fazer óleo, e atenção especial deve ser dada aos vários elos do processo de processamento antes que o embrião de milho entre no processo de prensagem e à dragagem do óleo e recuperação de óleo cru durante o processo de prensagem, o que pode efetivamente aumentar a relação grão-para-óleo.

3 Tecnologia de processamento de grãos de milho

A maquinaria de processamento de grãos de milho de grãos de milho e embriões é realizada simultaneamente, ou seja, a seleção de embriões de grãos. Os processos de extração de embriões e fabricação de grãos de milho em máquinas de processamento de grãos de milho são principalmente de dois tipos: máquina de extração de embrião por gravidade específica por sucção, embrião de extração e máquina de extração por gravidade. O extrator de embrião por gravidade específica por sucção pode extrair r

de milho com baixo teor de gordura, mas não pode extrair embriões de milho diretamente. A máquina de extração de embrião por gravidade pode extrair diretamente o embrião de milho com maior pureza.



4 Tecnologia de processamento de vinho de milho

(1) Usando milho como matéria-prima para a fermentação do clínter, precisamos primeiro mergulhar o milho em água, geralmente por cerca de vinte e quatro horas, e depois colocar o milho no fogão para

(2) Depois que o milho é fervido e estourado, ele pode ser removido do fogão.

(3) Depois de resfriado, você pode adicionar o malte vínico para fermentá-lo. A quantidade específica de malte vínico a ser adicionada varia e depende das instruções para cada tipo de malte vínico. Se for um tipo de levedura de destilaria grande, precisa ser misturada com grãos de destilaria, enquanto uma levedura de destilaria pequena geralmente não precisa ser combinada com grãos de destilaria.

(4) Após o processo de adição de levedura de destilaria e borra, o vinho pode ser embalado para fermentação. O tempo de fermentação geralmente dura de um a três meses. Depois de concluída a fermentação, a aguardente acabada pode ser destilada.



Os itens acima são alguns dos produtos processados mais comuns que usam milho como matéria-prima. Existem muitos outros produtos, então não os listarei aqui. A Linha de Produção de Flocos de Milho pode ser usada para produzir diversos tipos de salgadinhos, o que é muito adequado para fábricas de processamento de alimentos de pequeno e médio porte, economizando custos e trazendo elevados benefícios econômicos.