

膨化工艺组织蛋白生产设备

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 膨化工艺组织蛋白生产设备 |
| 公司名称 | 济南市美腾机械设备有限公司 |
| 价格 | .00/套 |
| 规格参数 | 美腾:30KW MT65:45KW 山东济南:22KW |
| 公司地址 | 山东省德州市齐河县胡官屯镇卓为机械园区A3 |
| 联系电话 | 15562606028 |

产品详情

膨化工艺组织蛋白生产设备，大豆蛋白设备，素肉蛋白生产线，素肉蛋白设备

产品说明

植物组织蛋白食品生产线是我公司根据国内外市场的需求，根据多年的挤压膨化技术，向市场推出的一种生产高蛋白、高纤维的膨化设备。物料给螺杆的推进，在机筒内高温、高压、高捏合使其蛋白组织化，生产出的产品肉质感强，纤维状态好韧性高，深受生产厂家青睐。这种挤出机加工低温豆制品和花生制品有肉的味道，产品能添加到火腿，香肠，罐头食品以及多种即食食品来增加食品的咀嚼感。

大豆蛋白是以低温豆粕为原料，分离提取的大豆分离蛋白、大豆组织蛋白等新型大豆制品，是目前市场上的主导型蛋白产品，其蛋白含量和功能特性各不相同，因而用途也不尽相同。可以根据模具的形状大小不同做成不同尺寸形状的蛋白素肉

生产工艺：

挤出工艺部分必须很长，DIL设计的特制冷却模具直接连接在挤出机上。将蛋白原料喂料到挤出机的入口，然后直接注入水。在双螺杆挤出机内部，会将物料充分混合，然后在高机械喂料输入下将蛋白质水合、捏合、塑化和变性。塑化物质可以达到180度的高温。产品被挤出机挤出进入冷却模具中，在那里进行冷却并压制成薄薄的流质物。在这里变成固体状，通过将薄的流质物冻成肉状结构来建造纤维。素肉通常以胶状或带状形态离开模具。然后将生成的带状物料输送到下一步工艺进行进一步处理。

产品说明

从右至左:拌粉机 双螺杆主机 高提升机 五层烤箱