

# 膨化大豆组织蛋白设备可代替肉粒的食品级添加剂

产品名称	膨化大豆组织蛋白设备可代替肉粒的食品级添加剂
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

膨化大豆组织蛋白设备可代替肉粒的食品级添加剂，大豆组织蛋白生产线，组织蛋白加工设备厂家，食品级大豆组织蛋白，大豆拉丝蛋白生产线机器

### 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