

山药速溶粉固体饮料代餐粉生产线设备厂家

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 山药速溶粉固体饮料代餐粉生产线设备厂家 |
| 公司名称 | 济南市美腾机械设备有限公司 |
| 价格 | 52000.00/套 |
| 规格参数 | 美腾:30KW MT70:45KW 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

山药速溶粉固体饮料代餐粉生产线设备厂家，速溶代餐粉生产设备，代餐粉生产线，膨化代餐粉加工设备，代餐粉加工机器，膨化玉米片生产线，膨化预糊化淀粉变性淀粉设备

代餐粉是一种由谷类、薯类食材等为主，其它属类植物的根、茎、果实等可食用部分为辅制成的一种单一或综合性冲调粉剂产品。它集营养均衡、效果显著、食用方便等优点于一身。

代餐粉自身均衡的营养，吃了以后不会饿，并且可以保证基础的营养需求，完全可以不再吃饭。在实际的使用中，可以根据自己想要的减肥速度，选择代一餐或是二餐，在代餐的选择上，代晚上效果是好的，如果是选择一餐，好是选择代晚餐，如果想快速的减肥，可以选择代早餐+晚餐，或是中餐+晚餐，使用代餐粉可以很好的控制饮食热量，同时补充全面的营养，起到健康减肥的作用。

种类：果蔬代餐粉、蛋白复合粉、谷类代餐粉、膳食纤维粉等

固体饮料生产线

1、产品简介；固体饮料是指以谷物为主要原料（玉米、大米、小米、面粉等），以蔬菜、水果、蛋类、肉类等选择性配料，加入钙、磷、铁等矿物质及维生素等通过挤压膨化工艺使谷物淀粉糊化，蛋白质熟

化，加工成一种食用方便、口味浓香、营养的新时代营养补充食品。统称称为固体饮料或代餐营养粉

工艺介绍：固饮料的主要加工工艺分为低温焙烤工艺和挤压膨化工艺；低温焙烤工艺为：泡米、低温炒制、粉碎、混合、包装等，产品香味浓郁，冲调时会产生少许沉淀，对粉碎细度要求较高。；膨化干燥法：谷物粉碎、谷物原料混料、挤压膨化、粉碎、各种谷物原料营养成分混合、包装。膨化生产工艺，产品以粉末状为主，该产品主要用于加工各种营养谷物粉，老年营养粉等产品，加工工艺相对炒制工艺复杂、工艺完善，产品口感好，冲调效果好，目前有较大部分市场

2、膨化生产线介绍；本产品生产线根据生产产量和原料性质、可分为小型、中型、大型等生产线，生产线加工产品根据所需产品定位，配置不同方案的生产线。由于经济增长和技术不断升级的原因，食品生产厂家多采用自动化比较高的生产线配置。

3、膨化生产线流程：原料粉碎 混合 挤压膨化 烘干 二次粉碎 二次混合
储料 包装 成品入库

4、设备配置：因客户需求不同，会根据生产要求合理配置生产加工方案

5、设备参数

| 型号 | MT65-III 双螺杆膨化生产线 | MT70-II 双螺杆膨化生产线 | MT75II双螺膨化杆 生产线 | MT92II双螺膨化杆 生产线 |
|--------|----------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| 主电机功率 | 22kw | 35kw | 75kw | 90-110kw |
| 膨化加工能力 | 120-150kg/h | 180-220kg/h | 300-450kg/h | 600-1000kg/h |

6、生产线优势1、技术方面：美腾机械公司的膨化粉生产线采用双螺杆挤压膨化技术替代传统的蒸煮式米粉生产的新技术。2、操作方面：美腾机械公司的营养米粉生产线是集混合、蒸煮、熟化、膨化、杀菌、包装于一体，且无需锅炉，生产工序简化、高效、环保3、应用方面：膨化主机采用国内高效双螺杆挤压膨化技术，螺杆分段组合式结构，可适应不同谷物原料膨化加工需求，原料既可以是大米粉、玉米粉单一物料，也可是其混合料4、产品方面：变换原料和辅助设备即可改变产品，生产的不同口味的营养谷物粉，在国内更是应用于高端灵芝粉和食用菌粉的加工