

大刀肉食品生产设备 豆粕蛋白生产线 植物蛋白肉制品挤压机

产品名称	大刀肉食品生产设备 豆粕蛋白生产线 植物蛋白肉制品挤压机
公司名称	山东富沃特机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:富沃特 型号:DSE85 产地:济南市长清区
公司地址	万德工业园
联系电话	15069090321

产品详情

大豆组织蛋白具有类似肉的纤维结构，富有咀嚼感、具有良好的吸水性、保油性。应用在肉制品中可降低加工成本，使之具有更高的营养价值。组织蛋白有馅状、块状，片状和粒状等几种形态。可广泛应用于肉制品(如肉丸，肉饼等)和仿肉制品，来改善成品营养结构，降低生产成本。也可代替肉和脂肪来生产素食食品(如仿真鸡肉)，同时还可用于宠物食品和汤料等的加工。

一、工艺流程:

原料配制 拌料 输送 挤压膨化 输送 干燥 冷却

二、设备配置:

拌粉机 上料机 膨化机 提升机 多层烤箱 冷却输送机

三、主要有两种生产线

型号	FSE65-S	FSE77	FSE85-S
参数	组织蛋白生产线	拉丝蛋白生产线	素肉食品生产
主机功率	45KW	75.0	110KW
装机容量	100KW	150	190KW
实际耗电	65KW	95.0	140KW

生产能力	200-260kg/h		400-600kg/h
外形尺寸	15 × 2.0 × 4.0	20.0*2.0*4.0	30.0 × 2.0 × 4.0

四、大豆组织蛋白生产工艺组成：

- 1、拌粉机：低温豆粕、分离蛋白等混合添加剂以及一定比例的水分充分混合均匀。
- 2、上料机：将拌好的原料输送到挤压机的喂料斗。
- 3、双螺杆膨化机：混合的原料在高温高压环境及双螺杆的挤压情况下，原材料中的淀粉结构发生变化，变成容易吸收的营养成分，通过模具挤出，通过调节旋切电机的转速，直到调速大小长短满足客户要求的颗粒。具体颗粒大小与形状通过更换模具得到。双螺杆膨化机采用变频调速技术，节能，速度控制精确，电机运行中电流、转速都可以通过变频器面板直接看到，确保设备安全。
- 4、提升机：将产品输送到烤箱。
- 5、多层烤箱：除去一定水分，延长保质期。
- 6、冷却输送机：冷却至室温，便于包装。

大豆组织蛋白的特点和用途：

组织化大豆蛋白含人体必须的氨基酸，营养价值堪比动物蛋白，脂肪含量极低且不含胆固醇，价格比动物蛋白低，具有类似于肉的组织结构，所以大豆组织蛋白正广泛用于各种食品中。大豆组织蛋白又称人造肉，就是在低温豆粕、浓缩蛋白或分离蛋白中，加入一定量的水分及添加物，搅拌使其混合均匀，强行加温加压，使蛋白质分子之间排列整齐且具有同方向的组织结构，再经发热膨化并凝固，形成具有空洞的丁度纤维蛋白。主要用低温豆粕生产大豆组织蛋白，因此利用大豆组织蛋白，不仅可以提高产品的蛋白质含量，降低动物脂肪及胆固醇的含量，防止制品因高温加热或机械作用而使肉的组织遭到破坏，失去肉的触感，而且可以降低产品的成本。另外由于其良好的吸水性和吸油性，可减少加工损失和降低油腻感。大豆组织蛋白，适用于肉制品（如汉堡包牛肉饼、肉丸子、肉馅类、灌肠类、大红肠、砂仁小肚、北京香雪肠）

1) 用于肉制品如肉灌肠、肉罐头、肉圆、肉饼等，代替部分瘦肉，以提高蛋白质含量，降低成本，同时改善肉制品的组织结构。

2) 用于方便食品，增加其蛋白质含量，以提高方便食品的营养价值

富沃特公司售后服务：

- 1.为您提供有关市场、设备、工艺、原辅料、包装等方面的专门业务咨询。
- 2.协助您进行设备选型、工艺流程设计、厂房优化布局，如有需要，可现场服务。
- 3.可针对您的产品，设计原料变化的补偿方案，并进行现场演示。提供各类基础配方。
- 4.可根据您的需求进行专门的设计制造及应用试验，并提供针对性的培训。
- 5.为您设计合理的包装运输方案、代办运输，派技术人员指导安装调试、培训人员。
- 6.设备保修壹年，长期优惠，供应零配件。
- 7.承接同类进口设备零部件的设计加工。