

# 冷冻食品用膨化工艺预糊化淀粉生产线

产品名称	冷冻食品用膨化工艺预糊化淀粉生产线
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

冷冻食品用膨化工艺预糊化淀粉生产线，休闲食品主要利用变性淀粉的粘结性，膨胀型脆性能和蓬松的结构，常用的变性淀粉有预糊化淀粉，醚化淀粉和复合淀粉等，在米食物中一般是应用变性淀粉好一点的增稠性，成膜性，稳定性，溶化性特性，重要的是用的变性淀粉和羟丙基淀粉食品企业运用变性淀粉作为增粘剂，胶凝剂，粘结剂，和脱硫催化剂等，可以替代价格较高原料，降低食品行业材料成本，提高食品质量此外提高产量，膨化变性淀粉在设备食品行业行业里的添加应用，物理幼化膨化玉米淀粉机械设备，济南双螺杆膨化机，变性淀粉是一种根据改性工程塑料过的淀粉。为改善淀粉特性、拓展其应用领域，应用物理学、分析化学或酶法处理，在淀粉化学公式上引入一个新的官能团或改变淀粉分子大小和淀粉颗粒特点，从而变化淀粉特性（如：糊化温度、热粘度及其稳定性、冻融稳定性、凝胶力、成膜性、透光度等），使其更适合于一定所采用的要求。这种根据二次加工，变化的特点淀粉称之为变性淀粉。幼化目的—是为了融进各式各样工业应用的需要。如：高温天气水平（罐头杀菌）要求淀粉高温天气粘度质量稳定，冷冻产品要求淀粉冻融质量稳定，水晶果冻食品行业要求透光度好、成膜性好等。二是为了发展前景淀粉一个新的主要用途，扩大应用领域。如：纺织产品中应用淀粉；羟乙基淀粉、羟丙基淀粉取代血液；高交联淀粉取代外科手套用轻钙粉等。我公司生产加工的设备依据方案设计，调节了机腔和滚珠丝杆结构，使变性淀粉的功能实现了多元化，生产加工出变性淀粉系列产品能用纺织产品、食品行业、造纸行业、建材装饰、煨造、石油钻井等领域，伴随着讨论的各个领域，连续挤压机在变性淀粉市场销售领域极有可能灵活运用十分好的功效。此设备由供料系统、挤压系统、旋切机系统、加热系统、传动系统、制冷机组组成。