湖南魔芋豆腐机器采购“ 本信息长期有效 ”

产品名称	湖南魔芋豆腐机器采购“ 本信息长期有效 ”
公司名称	襄阳天然星食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号
联系电话	13545249889 13545249889

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：襄阳天然星食品科技有限公司

切片：去皮后的魔芋经切片机切成所需的片、条状，以便烘干。切片机采用往复切片机，该机可实现连续自动给料、芋片尺寸均匀，对大小不同的魔芋适应性强，易与烘干机配套。还可采用离心旋转切片式切片机，该类机型需人工喂料，碎料多，易产生粘料和堵料现象，条件差的还可人工切片。

定色：由于魔芋去皮切片后如不立即加工，会产生严重的氧化褐变。所以，魔芋在切片后干燥前须进行定色kang氧化处理，对活性酶进行钝化，以利护色，保证产品质量。实际生产中，常采用SO2熏蒸控制褐变。

干燥：魔芋片的干燥曲线复杂，干燥过程需经过高、中、低温三区段进行干燥，成品含水率13%。

清选分级：为保证魔芋精粉的质量，从烘干机出来的干芋片须分检出叠片、褐变
片和去皮未净的不合格片，并进行分级。 粉碎研磨：把干芋片送入精粉机，芋片经过粉碎研磨，使精粉粒子表面的淀粉、纤维素等杂质被剥离、粉碎、精粉颗粒不易被破碎而被保留下。加工设备主要采用粉碎研磨式精粉机，该机生产的魔芋精粉质量较好。

分离：经粉碎研磨后的混合粉料，通过气流输送并分级把极细的淀粉、纤维等杂质分离出来，后保留下来的就是粗制精粉。

筛分：用振动筛将粗制精粉筛分魔芋，魔芋干法加工流程介绍去除少量外形较大的块茎、表皮碎片及不符合要求的大粒精粉颗粒和少量的精粉粉末。

在常温下将魔芋精粉与水按1：28～30的比例在不锈钢膨化搅拌罐中混合配制，襄阳天然星食品科技有限公司秉承“ 踏实、拼搏、责任 ”的企业精神，并以诚信、共赢、经营理念，魔芋豆腐机器采购，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，完善的技术，周到的服务，的品质为生存根本，我们始终坚持用户。以每分钟20～30转的速度搅拌，襄阳天然星食品科技有限公司是从事魔芋食品机械制造、销售，及魔芋（调味）食品生产技术咨询的厂家。混合液的温度控制在20GC左右，搅拌的混合液不随搅拌器转动时停止搅拌，然后将膨化混合液在罐中静置膨化1.5～2小时 魔芋机械批发，形成稳定的悬浮液。

魔芋烘干机是一种连续进料、连续出料形式的接触式真空干燥设备，襄阳天然星食品科技有限公司是从事魔芋食品机械制造、销售，及魔芋（调味）食品生产技术咨询的厂家，待干燥的料液通过输送机构直接进入处于高度真空的干燥机内部，摊铺在干燥机内的若干条干燥带上，由电机驱动特zhi的胶辊带动干燥带以设定的速度沿干燥机筒体方向运动

湖南魔芋豆腐机器采购“ 本信息长期有效 ”由襄阳天然星食品科技有限公司提供。襄阳天然星食品科技有限公司是从事“ 魔芋机械,魔芋豆腐 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。