

# 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抗氧化处理，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SO<sub>2</sub>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20℃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，由电机驱动特制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。