

莲藕淀粉加工新工艺

产品名称	莲藕淀粉加工新工艺
公司名称	天长市豪森食品机械有限公司
价格	7800.00/套
规格参数	
公司地址	安徽省滁州市天长市经济开发区
联系电话	86-05507028911 13345508158

产品详情

莲藕淀粉加工新工艺

关键词：莲藕淀粉设备，莲藕淀粉加工机械，莲藕淀粉加工工艺，新型的莲藕设备

加工用的莲藕—清洗—粉碎—筛分—除沙净化—浓缩精制—脱水—干燥—包装—成品。

原料的选择：为保证出粉率，保证藕淀粉质量，加工时选用的原料，应外形整齐，粗细均匀，色泽正常，个体表面光滑洁净，无**缺陷的新鲜成熟藕为原料。

清洗：清洗的目的主要是为了去除原料表面的泥沙，是藕淀粉加工时的关键工段，关系到藕淀粉的纯度和口感。

粉碎与筛分：粉碎的目的就是破坏物料的组织结构，使微小的淀粉颗粒能够顺利地**从藕中解体分离出来。淀粉提取，也称为浆渣分离或分离，是淀粉加工中的关键环节，直接影响到淀粉提取率和淀粉质量。豪森食品机械采用铰磨机粉碎，离心筛去渣，可以，快捷过程完成淀粉的提取。

除沙净化。主要是为了进一步去除物料的泥沙。

浓缩精制。针对藕淀粉颗粒性质zy设计，可以对淀粉浆进入浓缩，并将淀粉中的非淀粉成份**分离出去，从而使z后一级旋流器排出的淀粉乳浓度达到22波美度，白度、纯度达标，是淀粉洗涤设备的理想选择。

脱水。浓缩后的淀粉浆中仍含有较多的水分，需要进一步将物料中的水分去除，才能进入干燥工段。脱水可以选用真空吸滤机。

干燥：

干燥采用气流干燥，气流干燥机是利用高速流动的热气流使湿淀粉悬浮在其中，在气流流动过程中进行干燥。具有传热系数高，传热面积大，干燥时间短等特点。

淀粉冷却与过筛包装

淀粉经干燥后，温度较高，为保证淀粉的粘度，需要在干燥后将淀粉迅速降温。采用冷风系统，该设备具有能耗低、降温**好、运转平稳，处理量大等优点。冷却后的淀粉进入成品筛，在保证产品细度、产量的前提下进入z后一道包装工序。