

# 大豆拉丝蛋白生产线牛筋面辣条生产线

产品名称	大豆拉丝蛋白生产线牛筋面辣条生产线
公司名称	山东美宸机械设备有限公司
价格	65000.00/件
规格参数	山东美宸机械设备:大豆拉丝蛋白生产线牛筋面辣条生产线 75膨化机:双螺杆挤压机 山东德州:齐河县工业园
公司地址	德州市齐河县卓为机械园区A3A4
联系电话	18560790953 18560790953

## 产品详情

大豆拉丝蛋白生产线牛筋面辣条生产线-----植物组织蛋白食品生产线是我公司根据国内外市场的需求，根据多年的挤压膨化技术，向市场推出的一种高蛋白，高纤维的膨化设备。物料给螺杆的推进，在机桶内高温，高压，高捏合使其蛋白组织化，生产出的产品肉质感强，纤维状态好韧性高。深受生产厂家青睐；产品可添加到火腿，香肠，罐头食品以及多种即食食品来增加食品的咀嚼感

### 挤压膨化技术的机理

含有一定水分的物料，在积压机的套筒内受到螺杆的推动作用和卸料磨具及套筒内截流装置的凡响阻止作用，另外还受到来自外部和物料与螺杆、套筒内部磨擦热的加热作用，使物料处于3~8MPa和120~200的高温下，根据需要可达到更高的温度。由于压力超过了挤压温度下的饱和蒸汽压物料在挤压筒内便产生水分的沸腾和蒸发。在如此高的温度、剪切力和压力下，物料呈现熔融状态。当物料被强行挤出模具口时，压力骤然降为常压，此时水分便发生闪蒸，产生类似“爆炸”的情况，产品随之膨胀。水分从物料中蒸发，带走了大量的热量，这样物料瞬间从挤压过程中的高温降至80的相对低温。由于温度的降低，物料从挤压时的状态而固化成型，并保持了膨化后的形状。

挤压膨化食品的成分主要以淀粉为主。因此膨化状态的形成主要是靠淀粉完成的，在高温高压状态下，淀粉颗粒首先发生糊化，近而在高温和高剪切的作用下分子之间相互结合和交联，形成网状的结构，该结构经挤压、降温和固化后成为膨化食品结构的骨架，其他原料中的成分填充于其中。因此原料中淀粉的含量直接影响到产品的膨化程度，在原料中没有淀粉存在的情况下，则基本上不产生膨化效果

