

琼脂膨化设备海藻胶琼脂加工机器酸奶粘稠剂生产线

产品名称	琼脂膨化设备海藻胶琼脂加工机器酸奶粘稠剂生产线
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:琼脂膨化设备海藻胶琼脂加工机器酸奶粘稠 100型号:双螺杆膨化机 山东德州:德州齐河县齐河工业园
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

琼脂膨化设备海藻胶琼脂加工机器酸奶粘稠剂生产线----挤压膨化技术的特点

2.1 改善实用品质，易于储存

采用膨化技术可以使玉米、高粱这些原本含有较多纤维素、维生素的粗硬的组织结构变得膨松柔软，在膨化过程中产生的美拉德反应又增加了食品的色、香、味。从而改善实用品质，使食品具有体轻、松脆、香味浓郁的独特风味。

2.2 提高产品质量，减少有害物质

挤压过程是一个典型的高温、高压、短时过程，这使物料处理有限，因而在最终产品中几乎保留了原料中所有的营养成分。同时，高温短时过程仍可减少象有害的酶和微生物一样的不良产品因素[4]。

2.3 原料适用性广，产品种类多

可加工的原料品种繁多,不仅可以对谷物、薯类、豆类等粮食进行深加工,使粗粮细作,生产精美的小吃食品;而且还能加工果蔬、香料及一些动物蛋白。生产膨化小食品时,利用同一台挤压机只需改变原料及模头,即可生产出形状各异的产品。

2.4 生产效率高，生产成本低

国外大型双螺杆挤压机每小时的生产能力达数十吨,且操作简便。与传统的蒸煮方法相比,用现代挤压膨化技术加工产品,在时耗、能耗、劳动力、占用厂房等方面都有明显降低。

2.5 浪费少、无废弃物

用淀粉酿酒、制饴糖时，原料经膨化后，其利用率达98%以上，出糖率提高12%，出酒率提高20% [1]。此外，一般来说，除了开机和停机时需要少量原料作引子外，整个生产过程中几乎无废弃物排出，不存在原料浪费现象。

3 挤压膨化设备

挤压机是从简单的成型机发展而来的，起初只是用于塑料工业，后来逐渐应用于食品及其它行业。目前使用的挤压机主要为螺杆式挤压机，按结构可分为单螺杆和双螺杆两种类型。单螺杆挤压机靠一个从细渐粗、螺距从宽渐窄的螺杆推进物料。目前我国生产的单螺杆挤压机基本上采用螺纹高度较浅的螺杆，转速为300~400r/min，它可产生高磨擦和高剪切力，谷物原料在机筒内停留的时间仅为10~20s，物料在出模前的温度高达130~140℃。双螺杆挤压机有一对相互连续啮合的反向或同向旋转的螺杆，靠正移位原理强制输送物料。在物料输送过程中很少形成压力回流，可使局部压力急剧升高，加快膨化过程，获得高产量。