

鱿鱼芝麻球膨化机鱿鱼肉松膨化设备婴幼儿泡芙生产线

产品名称	鱿鱼芝麻球膨化机鱿鱼肉松膨化设备婴幼儿泡芙生产线
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:鱿鱼芝麻球膨化机鱿鱼肉松膨化设备婴幼儿泡 70双螺杆:双螺杆膨化机工艺生产 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

鱿鱼芝麻球膨化机鱿鱼肉松膨化设备婴幼儿泡芙生产线-----婴幼儿泡芙生产线工艺组成：

- 1、拌粉机：根据生产线产量的不同选用不同型号的拌粉机。
- 2、上料机：利用电机为动力螺旋式输送，确保上料方便快捷。
- 3、膨化机：根据生产线产量的不同选用不同型号的DSE型膨化主机，产量可从100kg/h--150kg/h不等，可以玉米粉、米粉、面粉、谷粉等为原料。
- 4、注芯机：膨化机生产出空心管的瞬间讲芯料瞬间注入，可注入花生酱、巧克力酱等。
- 5、整形切断机:将带有芯料的米果切断，米果的尺寸可在2cm-20cm之间调节。
- 6、提升机：将米果输送到烤箱，提升机的高度根据烤箱确定。
- 7、多层烤箱：烤箱多为电烤箱，温度在0-200度之间通过控制柜自行调节，内部为不锈钢双层网袋，烘烤时间可以根据速度调节，有三层、五层、七层不锈钢烤箱；

8、调味线：有八角筒、圆筒、提升单滚筒、双滚筒调味线，根据产量、产品性质配置，另有喷油、喷糖、涂层设备。

挤压膨化技术的机理

含有一定水分的物料，在挤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

鱿鱼芝麻球膨化机 鱿鱼肉松膨化设备 婴幼儿泡芙生产线