

膨化黑芝麻黑豆黑米谷物代餐粉米糊生产线

产品名称	膨化黑芝麻黑豆黑米谷物代餐粉米糊生产线
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:膨化黑芝麻黑豆黑米谷物代餐粉米糊生产线 70型号:双螺杆膨化机 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

膨化黑芝麻黑豆黑米谷物代餐粉米糊生产线----

该设备以大米，玉米。豆类等各种谷物为原料，经挤压膨化，干燥，粉碎和混合，可生产各种营养粉，如婴幼儿米粉，芝麻糊和豆粉等。生产先从投料开始工艺流程自动完成，操作简单，无粉尘泄露，卫生节能。可方便的配以各种原料和营养素。该生产线经过调节双螺杆挤压机机筒和螺杆结构，可以同时生产多元化的变性淀粉系列产品。适用于纺织制造，食品加工，造纸，建材。铸造，石油钻井等领域

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

膨化黑芝麻黑豆黑米谷物代餐粉米糊生产线