

五谷养颜现磨豆浆

产品名称	五谷养颜现磨豆浆
公司名称	绿真五谷豆浆有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东淄博张店
联系电话	4001897234 15806657234

产品详情

制作美味五谷豆浆方法：生产食用脱脂大豆、脱脂豆片（即提油后生成的薄片）和豆粉等产品时，需要对原料进行脱皮和破碎。大豆脱皮可以放在浸泡工序之前，也可以放在浸泡之后，但浸泡之前脱皮为好。实践证明，大豆的脱皮效果主要与其含水量有关，大豆的水分最好控制在9.

5%~10%，过高或过低，脱皮效果都不理想。大豆破碎的程度也与脱皮效果有关。需除皮时，最好破碎成两瓣，不要超过4瓣；不需要除皮时（如榨油），破碎成6~8瓣为宜。

大豆脱皮是利用机械的擦离和研削作用进行的。目前适合于小规模生产的脱皮机，是利用两对砂号在24~40号粒度的金刚砂磨盘，对大豆进行破碎、挤压和擦搓，使其脱皮，然后由吸风系统将皮吸走。

在大规模生产中可采用热脱皮工艺。大豆经流化床加热干燥，使其水分达到9%~10%，不经冷却直接破碎成两瓣，紧接着进入冲击机，使豆仁和皮充分分离，再经过风选和清理筛分离碎仁和皮，脱皮率应达到95%以上。根据需要还可对半瓣大豆仁再破碎到需要的颗粒度。脱皮大豆不可贮存。大豆破碎常采用辊式破碎机和齿辊破碎机。对破碎的要求是

不出油，不成团，粉末度小，粒度均匀。这里关键是控制好大豆的水分。水分过低，将增大粉末度，粉末过多也容易成团；水分过高，不易破碎，容易出油成团。二、浸泡大豆的浸泡是豆制品加工中的重要工序之一。大豆浸泡得好坏直接影响到大豆有效成分的提取以及豆制品的品质。大豆浸泡是整粒大豆吸水进行水合的过程。大豆充分吸水后，外壳和豆瓣变软，结构疏松，细胞内蛋白质易溶于水。这样可降低磨浆时的能耗与机器磨损，提高蛋白体分散程度和悬浮性，增加出品率。

影响大豆浸泡吸水的因素很多，如吸水程度、浸泡温度和时间、水质、水量、浸泡方法以及大豆的品种、粒度等。现简要分述如下。（一）浸泡程度大豆的浸泡程度不但影响制品的出口率，而且会影响其质量。

浸泡适度的大豆蛋白体膜呈脆性状态。在研磨时蛋白体可以得到充分破碎，使蛋白质能最大限度地溶离出来。浸泡不足，蛋白体膜较硬；浸泡过度，蛋白体膜过软。这两种情况都不利于蛋白质的机械破碎，导致蛋白质溶出不彻底，制品出品率低。另外，浸泡过度的大豆制成的豆制品组织松散，没筋性，保水性差。

生产实践证明，大豆的浸泡程度因季节而异，夏季可以泡至9成，冬季则需泡到10成。（二）

浸泡大豆的温度与时间 这是大豆浸泡工序中要掌握的关键因素。影响大豆浸泡时间的因素主要是大豆的品质、水质条件和贮存时间等。大豆浸泡时间与季节气温的关系见表2-3。

表2-3大豆浸泡时间与季节气温的关系