

# 大豆微波脱腥熟化设备 微波脱腥设备 微波熟化设备

产品名称	大豆微波脱腥熟化设备 微波脱腥设备 微波熟化设备
公司名称	济南快睿微波设备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:快睿微波 型号:KR-30KW
公司地址	济南市华山工业园区一区
联系电话	86-053188264966 18615197920

## 产品详情

微波在脱腥豆粉生产中的应用下面就传统与微波生产大豆粉工艺的质量及工艺流程进行比较。1. 传统的大豆粉生产工艺：该工艺是将大豆先进行浸泡，使大豆膨胀，便于磨制和提取大豆组织中的蛋白质。浸泡过的大豆经磨碎，要注意浸泡大豆的水温，水质及用水量对大豆蛋白质的影响。达到豆糊状后抽提豆浆。为充分的抽提出豆糊中的大豆蛋白质，应掌握好添加水的水量和水温。将豆糊状中抽提出的豆浆进行浓缩处理，在真空状态下进行脱水烘干，制出豆粉。其细菌含量要求：大肠杆菌 30个/100克，细菌总数 19000个/克，致病菌为0。该工艺生产大豆粉有以下缺点：生产周期长，设备投资大，大豆利用率低，能源消耗高，劳动强度大，产品成本高，另一方面，由于采用低温干燥法，因此不能有效去除豆腥味。

微波大豆脱腥生产工艺目前研究认为豆腥味产生的机理是：破碎的大豆在空气中，脂肪氧化酶的催化作用，使多不饱和脂肪酸被氧化成脂肪酸的氢过氧化物所致。所以破碎前钝化脂肪氧化酶的活性是脱腥的关键，加热能使其丧失催化不饱和脂肪酸氧化的能力。然而加热时间过长又会出现溶解度差，大豆利用率低的现象。新型的大豆粉（脱腥豆粉）生产，采用微波技术对大豆进行干燥和脱腥，将传统的湿法生产工艺改为干法生产工艺，即大豆不经水泡，直接脱腥，磨粉。缩短整个豆粉生产工序流程.进一步提高了大豆粉的质量。微波脱腥大豆粉生产工艺:该工艺将大豆经分拣机分选后，由输送带送入微波加热器，经微波辐射数分钟，进行脱腥和杀菌处理。微波的穿透加热不受颗粒大小及热传导等因素影响。优于常规的热传导，辐射，对流等加热方式。

脱腥豆粉的应用范围用微波脱腥设备生产的脱腥豆粉除可直接冲调饮用外，还可以作为基础原料掺入到其它食品中，改变食品风味，例如：1.

用豆粉做面包，有防止淀粉老化的效果，并增加营养，改善风味。2.

制作方便面时，掺入一定的豆粉，能起防止油渗透作用，节省油炸方便面用油量。3.小麦粉加水捏合可以出现面筋，有弹性，制造面包就是利用这种性质，这时如预先在面粉中混入大豆粉捏合，为了要制出具有相同粘弹性质，需要格外加大量的水，表示大豆粉有很大的保水性。4.

在香肠中添加大豆粉，可使油脂能够聚集在一起，改善香肠的口味。5.

制造巧克力糖时，添加豆粉可减少甜度，在夏日巧克力也不会变软，很有咬劲。

本产品的加工定制是是，品牌是快睿微波，型号是KR-30KW，品类是隧道式，传热面积是15（m<sup>2</sup>），转速是1000（r/min），功率是30（kw），外形尺寸是12（m），占地面积是20（m<sup>2</sup>），重量是900（kg）