花生电动石磨机

产品名称	花生电动石磨机
公司名称	安丘市锐胜机械厂
价格	面议
规格参数	品牌:锐胜 型号:MJ-04
公司地址	山东省安丘市兴安街道和平路西首道口村
联系电话	0536-4253168 15064419958

产品详情

花生酱生产线

该生产线是在引进国外技术的基础上，结合我国的国情在技术人员的潜心研究下，推出的具有先进性、实用性、物美价廉的新一代产品。整线全部实现自动化流水作业，可节约大量人力资源，大限度的降低产品的生产成本，可根据客户产量大小定做。

简要工艺流程： 花生米烘烤 → 冷却→ 脱红衣去胚芽 → 粗磨 → 精磨 → 脱气 → 冷却 → 包装

制作花生酱的工艺流程是：花生仁→烘烤→冷却→去皮→过筛→拣去烂仁→初磨酱→精磨酱→均质化→装罐→冷冻→室温保存。 制作要点：
烘烤：把花生烘烤加热到160℃，保持40～60分钟，要求花生仁内外颜色一致，无焦糊现象。 冷却、过筛：花生仁烘烤好后迅速出料，尽快摊晾或吹冷风冷却，花生仁冷却后再用去皮机去皮，过筛，使子叶与胚芽分离。 磨酱：把分离出的子叶放入磨中进行磨酱，第1次粗磨，磨成中等细度，第2次细磨，磨成精细滑爽的成品。在第2次磨酱时加入糖或盐（糖为2%～3%，盐为0．5%）和0．05%的维生素E。
均质化：在搅拌罐里，把花生酱加热至60～70℃，加入2%的单甘脂和1%～5%的大豆粉，混合均匀。 装罐、冷冻：把花生酱装入罐中，在0℃左右的低温下静置冷冻。待整体结晶完成后，方可搬动。之后，可放于室温下保存。

芝麻酱电动石磨生产线

电动石磨机,可加工大豆,大米,小麦,芝麻等五谷杂粮,电动石磨是采用纯天然白色砂岩石和全铜芯电机组装成型.有了电动石磨自己在家就可加工营养健康的食品,既方便又可吃的放心。

营养特点：低温研磨的工艺使其程度地保留了豆浆中的的营养物质不流失，长期食用能预防多种富贵病。