

真空和面机原理真空和面机使用方法和面机图片

产品名称	真空和面机原理真空和面机使用方法和面机图片
公司名称	诸城福大智能科技有限公司
价格	16000.00/台
规格参数	电压:220V 功率:2.2KW 产能:15KG/次
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道前九台村
联系电话	13306368439

产品详情

真空和面的原理 真空和面机使用方法和面机图片 真空和面就是在真空负压状态下和面，小麦粉微粒(蛋白质分子和淀粉分子)在负压状态下搅拌，能快速均匀地吸透水分，促进面团的蛋白质网络结构充分转化。充分吸水是小麦蛋白质网络形成、淀粉糊化()的重要条件。真空和面可使面团含水量在32%~45%左右(视面制品品种对面团软硬要求不同及小麦粉面筋含量的高低而定)，真空度为-0.5~0.7mpa。采用真空和面技术，对改善加工工艺、提高面制品质量，都有积极的意义。真空和面较普通和面技术，面团增水10%~20%(依面团轧面时不粘辊为限)；面团游离水减少，不易浑汤，不易粘辊；小麦粉颗粒吸水均匀充分，可使面团色泽均匀，轧制的面片无色差，不起花；面团微粒分子间呈真空状态，空气间隔减少，提高了面团密度和强度，且生产过程中不易破皮、断皮、落条；真空和面采用二阶段双速搅拌，即高速水粉混合阶段及低速揉面阶段，速度分别为100~130转/分、30~50转/分，和面时间9~15分/次。由于搅拌时间短、转速低，又无空气阻力，面团温升高，约5左右，避免了因面团温升过高会使蛋白质变性、损害面筋网络组织现象的发生。真空和面是面制品技术领域的一项新成果，它的应用，将对我国面制品行业的技术进步，以及加快食品工业向现代化方向发展，有着极大的推动作用。真空和面机适用于各种面制品的加工，根据面食产品所使用的小麦粉的特性，可选择不同浆叶形式达到不同的和面效果。板式浆叶真空和面机是在真空状态下模拟手工和面的原理，使面筋网络快速形成，使得蛋白组织结构均衡，使面的筋性、咬劲、拉力都远远优于其他形式和面机的和面效果。加工出来的面品，口感光滑，透明度高，弹性好。真空和面机操作方便，适用于各种生产的要求。整机采用优质不锈钢材料制作，符合现行有关食品卫生标准。