

玉米片生产线

产品名称	玉米片生产线
公司名称	济南鑫贝发机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	XBF:XBF XBF65:35KW
公司地址	长清区平安街道时代路177号
联系电话	18560785079

产品详情

玉米片是一种新型快餐食品，保存时间长、便于携带，既可直接食用，又可加工成其它食品。可以与冷牛奶和酸奶混合食用，作为早餐。玉米片是世界上最普遍的谷物休闲食品。用于加工玉米片的原料选用硬质马齿型玉米，因其角质胚乳含量较高，淀粉糊化后透明度高，产品外观好。食用时，用沸水调制成玉米片冲剂。若将玉米片放进调好的汤内，可做成玉米片汤。目前我国生产的玉米片，有淡玉米片、甜玉米片和咸玉米片。淡玉米片呈棕黄色；甜玉米片呈黄褐色，咸玉米片呈黄色。玉米含有很大的胚，玉米胚芽会影响淀粉糊化和玉米片的形态，给加工操作过程带来不便，所以生产玉米片多采用脱皮去胚后的玉米糝为原料，下面介绍两种玉米片的加工方法。焙烤玉米片玉米糝 加压蒸煮 干燥 调质 轧片 焙烤 调味 焙烤玉米片(1)加压蒸煮。将提胚后粒度约为玉米粒1/3大小的玉米糝送入旋转滚筒型高压蒸煮锅中，同时加入糖和盐等调味料，再加水使玉米糝含水量达35%~45%，用174干帕的蒸汽蒸煮1~2小时，至玉米糝完全糊化。判断糊化程度达到与否可用目测观察，即玉米糝呈半透明状时便符合要求。(2)干燥调质。蒸煮结束后，减小蒸锅压力，通过离心作用将玉米糝从网状出口清出，蒸煮过程中粘结成团的玉米糝被打散。接着将玉米糝通过传送带送入烘干机干燥，使水分降至20%左右。(3)轧片。将玉米糝冷却至30~40后送往轧片机压成薄片，轧片机由一对不锈钢光辊组成，轧辊转速为180~200转/分钟，将玉米糝轧成0.7~1毫米的厚度。(4)焙烤。轧好的玉米片送往烤炉焙烤，经302、50秒或288、2~3分钟焙烤，使水分降至3%以下，冷却后调味，即可得到色泽金黄、口感松脆的焙烤玉米片。油炸玉米片玉米糝 酸液浸泡 中和 水洗 沥干 磨碎 成型 焙烤 过筛 油炸 调味 油炸玉米片玉米糝用亚硫酸水浸泡16~18小时，再用石灰水中和，石灰水用量为玉米糝的0.8%左右，中和后经水洗、沥干，进入金钢砂磨磨碎成细渣，湿细渣经压制成型，成为边长约4~5厘米，厚为2~3毫米的三角形片状，进行高温快速焙烤，焙烤温度为371。焙烤后通过带孔钢丝传送带，筛去细碎屑，进入油锅油炸，油炸时间为1分钟。油炸后进入调味滚筒中进行调味，调味后包装即为油炸玉米片成品。最近，德国营养保健协会的一项研究表明，在所有主食中，玉米的营养价值和保健作用是。可预防心脏病和癌症在这项持续1年的研究中，专家们对玉米、稻米、小麦等多种主食，进行了营养价值和保健作用的各项指标对比。结果发现，玉米中的维生素含量非常高，为稻米、小麦的5-10倍。同时，玉米中含有大量的营养保健物质也让专家们感到惊喜。除了含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、胡萝卜素外，玉米中还含有核黄素、维生素等营养物质。这些物质对预防心脏病、癌症等疾病有很大的好处。研究还显示，特种玉米的营养价值要高于普通玉米。比如，甜玉米的蛋白质、植物油及维生素含量就比普通玉米高1-2倍；“生命元素”硒的含量则高8-10倍；其所含有的17种氨基酸中，有13种高于普通玉米。含有7种“抗衰老”负责这项研究的德国著名营养学家拉赫曼教授指出，在当今被证实的最有效的50多种营养保健物质中

，玉米含有7种——钙、谷胱甘肽、维生素、镁、硒、维生素E和脂肪酸。植物纤维素能加速致癌物质和其他毒物的排出；天然维生素E则有促进细胞分裂、延缓衰老、降低血清胆固醇、防止皮肤病变的功能，还能减轻动脉硬化和脑功能衰退。研究人员指出，玉米含有的黄体素、玉米黄质可以对抗眼睛老化。此外，多吃玉米还能抑制抗癌药物对人体的副作用，刺激大脑细胞，增强人的脑力和记忆力由此可见，玉米的营养丰富且比较均衡，是不可多得的谷物类食品。