

人造大米生产设备自热米饭生产线

产品名称	人造大米生产设备自热米饭生产线
公司名称	济南比睿特机械设备有限公司
价格	60000.00/1
规格参数	鼎润:鼎润机械 DSE:DSE-65 山东:济南
公司地址	长清区万德工业南园2号
联系电话	15216413565

产品详情

天然工程营养强化大米加工设备的工序：

双螺杆膨化机做出来的人造米是以碎米为原料，通过粉碎环节把碎米磨碎，成为细米面，人造米是以细米面为原料，经过加水搅拌，膨化成形，冷却、烘干、过筛等工序加工而成，外观像大米，用黄玉米做的人造米淡黄色，白玉米制作的为白色，都是半膨化状态，有一定的透明度，用这种玉米做的饭比玉米面、玉米渣做的饭好吃。目前市售人造米有加糖、加赖氨酸和维生素等多种类型，是一种极方便的食物。

天然工程营养强化大米加工设备的示意图：

天然工程营养强化大米加工设备做出来的大米和天然大米相比具有以下几个优点：

营养成份全面，有利于人体消化吸收。

由于天然工程大米加工过程高温时间短，食物中的营养成份几乎不被破坏，它不仅改变了外形，而且也改变了分子内部的结构和性质，使其中的一部分 淀粉转化为 淀粉，便于人体吸收。

口感好

天然工程大米的特殊加工过程使谷物中含有的纤维素、维生素、微量元素发生了一系列质的变化，可使其可口、柔软，口感比普通大米好。

防止“回生”，方便储存。

通常主食的加工方法是蒸、煮，如刚做好的米饭软而可口，但放置一段时间就会变硬而不好吃，即所谓“回生”。天然工程大米由于其分子结构的特殊性，可以很好地解决“回生”问题。此外，天然工程大米经真空包装，可防霉、防潮、防虫，便于长期储存。

天然工程营养强化大米加工设备的工艺流程图：

天然工程营养强化大米加工设备的工艺流程: 原料配制 拌粉 挤压膨化 输送 干燥

天然工程营养强化大米加工设备设备配置: 拌粉机 膨化机 风送机 微波烤箱