

大荔红薯淀粉机批发 薯业机械 大荔红薯淀粉机

产品名称	大荔红薯淀粉机批发 薯业机械 大荔红薯淀粉机
公司名称	南阳市卧龙区申氏薯业机械经销处
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省南阳市社旗县陌陂乡陌陂街
联系电话	13700774817

产品详情

红薯淀粉机科学使用及保养技术

薯类产品是我国重要的农作物之一。将薯类作物加工成淀粉或其它制品，不仅能促进其转化和综合利用，还可提高薯类产品的科技含量和市场价值。

下面将近年来在农村得以大力推广和功能较为先进的薯类制粉机械——红薯淀粉机的科学使用及维修保养技术介绍如下：

操作人员必须在熟练掌握设备的性能、机械结构和操作规程后才能上岗作业。操作时，若设备发生故障，应对症采取以下维修和保养措施：

薯淀粉机各传动轴承应经常加注润滑油、脂，尤其是磨浆分离机和刨碎分离机主轴两端的油杯，每工作48小时应加注一次钙基润滑脂，整机每月须定期保养一次；

制粉组合单机上所有的电器设备和传动皮带均不得打湿或进水，以免发生短路或皮带打滑事故；若发现传动皮带打滑应及时调整皮带轮中心距，使皮带张紧；清洗机螺旋下的钢丝网使用一定的期限后易损坏，每加工50万公斤鲜薯后应予以更新；

红薯淀粉机停用后，应对整机维修保养，清洗轴承并注足滑润油、脂，大荔红薯淀粉机直销，所有电器设备均应采取防潮措施，以免影响设备的性能和使用寿命。

选购淀粉的注意事项红薯清洗上料机厂家为你讲述

一、是否是纯红薯淀粉

现在有很多地方在红薯淀粉中加入玉米淀粉、面粉等其它物质，影响红薯淀粉的食用性。可以用以下方法辨别，辨声法——用拇指和食指捏一点粉末，往返搓捻。纯正的淀粉光滑细腻，发现吱吱声响。掺假淀粉则粗糙滞手。水试法——取少量淀粉，放入一杯清水中，搅拌后静置片刻。纯正淀粉很快就会沉淀，上面的水依然清澈；而掺假淀粉上面的水是浑浊的。

二、淀粉是否纯净

小作坊的红薯淀粉厂家往往不能进行机械化清洗，含有大量的泥沙，这是影响红薯淀粉食用性的一个重要方面。

三、是否超标

食品漂白剂亚硫酸及其盐类具有漂白、脱色、和防腐作用，其在食品中的残留量以计。亚硫酸及盐类毒性较小，人少量摄取时，在体内迅速氧化成硫酸盐排出体外。一天摄取1g未发现任何障碍；一天摄取4-6g，对胃肠有损害，能造成激烈腹泻。

四、水分是否超标

水分超标主要是由于生产控制过程中或分装时控制过程不严而造成，过高的水分含量会造成淀粉发霉变质，对人体健康不利，也不利于淀粉的安全储存。

五、淀粉是否有异味

现在有很多地方简易加工红薯淀粉采用酸浆法进行处理，酸浆本身没有什么害处，可以加快淀粉的沉淀，提高淀粉白度，但酸浆法在应用中受人为因素影响太多，往往不容易控制，大荔红薯淀粉机批发，使淀粉有酸味。

六、蛋白质含量是否合格

蛋白质主要反应了原料中的蛋白质分离情况，一般在工业、制药或要求较高的食品加工业中有要求，大荔红薯淀粉机多少钱，对一般的用途要求不是太高。蛋白质分离采用旋流器或浓缩及蛋白分离器。

土豆加工机械开发方向

研制配套设备

目前，大荔红薯淀粉机，我国用于加工的土豆不超过总产量的15%，因保管不善和运输而造成的损失约占总产量的15%，简单的机械加工是我国土豆加工的主要形式，产品为粉条、粉丝、粉皮、凉粉等。20世纪80年代，我国引进土豆淀粉生产线、果葡糖浆生产线、油炸土豆片生产线等，使我国土豆加工出现了新的面貌。

通过对引进设备的消化吸收，国内相继研制开发了土豆精制淀粉生产线、油炸土豆薯片生产线、速冻薯条生产线、土豆淀粉生产线。今后要加强变性淀粉、土豆全粉高附加值的衍生产品生产技术的研究和开发，通过消化吸收，研制配套国产设备，提高土豆食品生产装备水平。

大荔红薯淀粉机批发-薯业机械-大荔红薯淀粉机由南阳市卧龙区申氏薯业机械经销处提供。南阳市卧龙区申氏薯业机械经销处（www.sssy.com）位于河南省南阳市社旗县陌陂乡陌陂街。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前申氏薯业在粮食加工机械中享有良好的声誉。申氏薯业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。申氏薯业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。