

菏泽红薯淀粉机 申氏红薯淀粉加工设备 菏泽红薯淀粉机直销

产品名称	菏泽红薯淀粉机 申氏红薯淀粉加工设备 菏泽红薯淀粉机直销
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

薯类深加工工艺及设备简要

1、主要设备

鼠笼式洗薯机、自动上料洗薯机、破碎机、分离机、淀粉浆搅拌机、精滤机、除砂机、搅拌机、粉丝机。小型家庭用户只需要购买洗薯机、破碎分离一体的磨浆分离机及粉条粉丝机既可进行三粉加工（淀粉、粉条、粉皮）。详细说明请点击配套淀粉设备说明页面。

2、工艺流程

鲜薯——清洗——破碎——A型过滤机（粗滤）——除沙——B型过滤机（精滤）——沉淀——粉丝——成型——冷却——晾晒——包装。

3、几点说明

（1）鲜薯加工后不要将淀粉干燥，直接用湿淀粉加工利于粉条开粉，生产出粉条表面光滑透明。事先规划几个大容量淀粉储存室。将淀粉导入，菏泽红薯淀粉机批发，表层覆盖4-7厘米的水。长时间不会变质。

（2）本技术同样适于加工蕉藕、葛根、蕨根等淀粉粉丝。只需要添加专业清洗设备及上料机械。

红薯淀粉机出粉率关键在红薯

据介绍，将红薯直接加工成粉团出售，可比卖鲜红薯提高经济效益2-3倍，红薯淀粉的畅销，使得广大生产经营者不得不寻求一些提高红薯淀粉出粉率的方法。怎么提高鲜红薯出粉率呢？红薯淀粉机制造厂提示，提高红薯出粉率关键在红薯：

- 1、及时起薯。立冬前三五天收挖红薯。红薯起早了成熟不够，出粉率低；起晚了易受霜冻，菏泽红薯淀粉机直销，也影响出粉率。因此适宜的气温，可以提高粉碎后红薯的粉浆发酵，出淀粉多。如果起薯时间过晚，气温降低，薯块内淀粉逐渐转化为糖，出粉率就下降了。
- 2、及时加工。红薯淀粉机尽量缩短贮期，因挖后堆放，气温较高，不仅易使鲜薯腐烂，而且会降低淀粉的含量和质量。根据加工者介绍，起收后马上就粉碎，出粉率可达35%左右；起收后放20天，出粉率就降低20%左右。因此，在起收后20天内把甘薯加工完，可提高出粉率10%—12%。
- 3、选薯细致。剔除霉烂变质红薯，洗净粘在薯身上的沙泥等杂物，薯块粉碎要细，以防加工红薯过程中，薯渣团粒过大，淀粉没有完全加工出来。
- 4、磨浆沉淀。红薯应先用稀碱水或苏打溶液浸泡，以利于研磨时纤维和淀粉分离。然后将浸泡过的红薯用红薯淀粉机粉碎。
- 5、洗粉用水足。洗粉之前应将其乳浆沉淀，再按每50千克红薯用50克白酒的比例，将白酒加适量清水稀释后倒入拌匀，再行洗浆。特别注意洗粉过程中水量一定要足。足量的水，不仅提高红薯的出粉率，菏泽红薯淀粉机，而且保证了红薯淀粉的质量。

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，菏泽红薯淀粉机厂家，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，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，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。

菏泽红薯淀粉机-申氏红薯淀粉加工设备-菏泽红薯淀粉机直销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。