

牛轧糖成型线价格 宝刚机械 乐清牛轧糖成型线

产品名称	牛轧糖成型线价格 宝刚机械 乐清牛轧糖成型线
公司名称	台州市宝刚机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省台州市滨海工业区海丰路355号
联系电话	13867661819

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：台州市宝刚机械有限公司

化糖

化糖时加水量一般随着糖果产品的类型所具有的特性而异。硬糖生产中的加水量一般为配方物料总干固物的30%~35%。在实际生产中，加水量往往低于这一比例，而以提高糖液的温度来加快糖的溶化。

化糖操作应同时考虑溶化速度和溶化方式。溶化速度要求糖在溶化完全后的20min内及时将物料传递给下一工序，溶化方式则要求设备能保证物料在的时间内溶化完全。

糖果机械上的糖果常用哪些原辅料

糖果机械上的糖果常用原辅料有哪些

糖果种类很多，所用的原辅料范围很广，常用的有糖类原料、油脂原料、乳品原料、胶体原料、果料原料及其它食品添加剂。

1. 白砂糖——其主要成分是蔗糖。它的熔点为185-186℃，牛轧糖成型线价格，当达到200℃时，就会变成棕黑色的焦糖，这时它的甜味就会消失，有苦味，如果再继续加热，后完全失去水分成为纯碳。砂糖本身不带还原性，加水在酸和酶的作用下分解产生的糖与果糖混合物，称为转化糖，牛轧糖成型线咨询，带有还原性，能阻止砂糖的结晶，在糖果制造中，乐清牛轧糖成型线，利用的这个变化特点，使糖果性质有所改变，还能防止返砂。

2. 饴糖——其主要成分是麦芽糖和糊精，干固物范围在75-80%左右。其熬煮温度在110 以上。糖果中采用饴糖的主要作用：可降低糖果甜度；降低生产成本；抑制糖果发烊、返砂，延长保质期。为了使饴糖质量适合于生产糖果，可用高麦芽糖浆，其制造硬糖效果特别明显，可提高糖果的抗烊及抗砂能力，更适合连续真空熬糖和浇模成型。它的熬煮温度在140 以上。

3. 淀粉糖浆——是生产糖果的另一种主要甜味料，其主要成分是葡萄糖、麦芽糖、高糖和糊精。它在糖果中作用很大：既可作为糖果填充剂，以降低成本赋予糖果固形物，冲淡糖果的甜味，改善糖果的形态及风味，也可作为抗结晶剂，很好地控制糖的结晶，还可保持水分，增加糖果体积。

4. 麦芽糊精——DE一般在20%以下，是一种介于淀粉和淀粉糖之间的产品，商品英文简称MD。麦芽糊精能降低糖果甜度，牛轧糖成型线工艺，增加糖果韧性，改善口感和结构。其溶解度低于砂糖和葡萄糖，但水化力较强。吸收水分后，保持水分能力强，故能抑制蔗糖结晶，防止糖果烊化，延长糖果的货架寿命。

问：夹层锅熬糖效果如何？

解答：有用户反馈，设有密封真空盖的夹层锅由于在低压真空条件下进行加热，进而降低糖的沸点，熬糖的温度相对较低，这样熬制的糖膏透明度更好，也不会因物料是热敏性物质而出现焦化变黄。

另外，夹层锅可安装自动搅拌装置，无需人工操作搅拌，使得加热均匀，搅拌无死角，从而避免底部受热不均匀出现焦糊，保证糖类的自然风味。

问：蒸汽熬糖锅使用需要注意什么？

解答：其一，使用蒸汽压力，不得长时间超过定额工作压力。否则要调节安全阀，保证安全操作；其二，在使用过程中，要经常注意蒸汽压力的变化，如若压力值出现异常，需要用进汽阀适时调整；其三，停止进气后，应将锅底的直嘴旋塞开启，放完余水。

后，熬糖锅进行完成一次作业，应开启排污阀，排出锅体内的冷凝水，如锅内的水量过大，则需检查排水器是否发生故障，以免延长操作时间，影响工效。此外，每次工作结束后，凡与物料接触的工作表面、管件、旋塞等，均须彻底清洗干净，提高设备的使用寿命，同时也保证下次使用安全、卫生。

牛轧糖成型线价格-宝刚机械(在线咨询)-乐清牛轧糖成型线由台州市宝刚机械有限公司提供。台州市宝刚机械有限公司（www.bgjx.com.cn）是浙江台州,休闲食品加工设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在宝刚机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创宝刚机械更加美好的未来。同时本公司（www.tzbaogang.cn）还是从事糖果生产线，士力架设备公司，营养棒流水线的厂家，欢迎来电咨询。