微波拉丝蛋白烘干设备

产品名称	微波拉丝蛋白烘干设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	68888.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:kl-28kw-4 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

微波拉丝蛋白烘干设备

拉丝蛋白主要是以脱脂大豆粉、大豆浓缩蛋白或大豆分离蛋白等为原料，经搅拌、挤压、膨化、烘干等环节制作而成。其营养不低于肉制品。其中烘干环节是非常重要的一道工序，我们使用热风干燥设备和微波干燥设备同时进行五公斤物料试验，试验时间均为五分钟，测试结果：热风干燥设备出料后物料无变化，水分依然保持原样；微波干燥设备出料后物料全部干透。试验结果表明微波干燥设备无需预热，具有极强的穿透性，因此微波干燥设备能够使拉丝蛋白快速烘干。

下面是拉丝蛋白生产工艺流程，可供大家参考：微波拉丝蛋白烘干设备

1、首先要经过膨化机膨化，使其蛋白质分子重新排列整齐，具有同方向组织结构，类似肉样的多孔组织，因此有优良的保水性与咀嚼感；

2、经过短时高温、高水份与高压力下加工，消除了大豆中所含的各种有害物质（胰蛋白酶抑制素、尿素酶、皂素以及血球凝聚素等），提高人体对蛋白的吸收消化能力，营养价值显著增加；

3、在经过拉丝蛋白微波烘干机将其烘干。

4、拉丝蛋白有良好的保油性，用它做出食品干净，不油腻；

5、使用方便，用室温水浸泡30分钟，便可添加做成各种食品；

6、拉丝蛋白不含胆固醇，患有心血管病的人可以放心的食用；

7、拉丝蛋白是较理想的植物蛋白，含有人体必须的八种氨基酸（亮氨酸、异亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苏氨酸、色氨酸、苯丙氨酸和缬氨酸）；微波拉丝蛋白烘干设备

8、拉丝蛋白形状上分有片状、大块和颗粒型；从颜色上分有原色、红色，使其实现的用途更加广泛。其中拉丝蛋白微波烘干机已经逐步替代传统烤箱烘干。大大提高了拉丝蛋白的质量和产量。