

¿Cómo se producen las migas de pan?

Introducción detallada :

El pan rallado es un ingrediente muy importante en la preparación de alimentos fritos, no solo para retener la humedad dentro de los ingredientes, sino también para crear una textura muy crujiente en el exterior de los ingredientes, haciendo que los alimentos fritos estén crujientes y deliciosos.

El pan rallado se ha vuelto tan común que se utilizan en miles de hogares para cocinar y, como resultado, la demanda de pan rallado sigue aumentando. Somos un fabricante profesional de migas de pan con amplia experiencia en la industria y utilizamos la línea de producción de migas de pan para mejorar el proceso de producción. A continuación encontrará una descripción detallada del proceso de producción de migas de pan.

¿Cómo se producen las migas de pan?

Los principales procesos de producción son la mezcla, el transporte, la extrusión y maduración, el moldeado, el secado y el envasado. El equipo utilizado incluye mezcladoras, elevadores de tornillo, extrusoras de doble tornillo, cortadoras, trituradoras de migas, hornos y máquinas de envasado.



El proceso de producción de pan rallado:

En primer lugar, es necesario utilizar materias primas de alta calidad, las materias primas para el pan rallado son el maíz, el trigo, la avena, etc. Después de elegir las materias primas de alta calidad, las materias primas se mezclan de acuerdo con la receta de pan rallado y se mezclan bien después de agregar la Cantidad de agua.

La materia prima mezclada se transfiere luego a una extrusora de doble tornillo, donde se crea un estado de alta temperatura y presión en el que la materia prima se puede curar y extruir en una sola operación.

La materia prima extruida debe secarse. Después del secado, el contenido de humedad es bajo y la vida útil se extenderá de manera efectiva.

Después del secado, la materia prima debe molerse y pulirse hasta un estado quebradizo, con un grosor ajustable de la miga.

Posteriormente es necesario utilizar un tamiz de clasificación para tamizar los diferentes productos para garantizar la calidad del pan rallado.

El último paso es utilizar la máquina de envasado para envasar.

Lo anterior es el proceso específico de utilizar la línea de producción de pan rallado para producir pan rallado. Con esta línea, se pueden procesar y producir muchos tipos de pan rallado, como amarillo, blanco, redondo, largo, etc., que son adecuados para cocinar diferentes tipos de alimentos fritos, y cada tipo de pan rallado tiene un mercado muy alto. demanda y es generalmente aceptado por los consumidores.

Después de usar la línea, descubrimos que tiene muchas ventajas y que todos los aspectos de la producción pueden cumplir con nuestros requisitos de producción.



¿Cuáles son las ventajas de la línea de producción de pan rallado?

1. Hecho de acero inoxidable de grado alimenticio, tiene una calidad muy fuerte y duradera y se puede utilizar durante mucho tiempo.
2. Método de producción totalmente automático, muy alta eficiencia de producción.
3. El sistema de control PLC es fácil de operar y puede ser manejado fácilmente por trabajadores comunes.
4. Se puede procesar y producir una amplia gama de migas de pan, con una amplia gama de aplicaciones.
5. La estructura compacta y el tamaño muy reducido facilitan su uso incluso en talleres pequeños y no ocupan espacio adicional en absoluto.

La línea de producción de pan rallado ha sido de gran ayuda para nosotros en nuestro procesamiento y producción, y debo decir que realmente vale la pena usar la línea. Esperamos que en el futuro haya más equipos con un rendimiento superior, lo que traiga mayores beneficios económicos a nuestras plantas de procesamiento de alimentos y proporcione a los consumidores alimentos de mejor calidad a precios más bajos.