

Características y principio de funcionamiento de la extrusora de aperitivos.

Introducción detallada :

Existe una amplia variedad de snacks en el mercado. La máquina extrusora de bocadillos utiliza tecnología de extrusión avanzada para producir una variedad de bocadillos inflados populares en el mercado al reemplazar la matriz del extrusor y el proceso de producción con maíz, arroz, trigo, avena, etc., como materias primas. A continuación se describen las características y los principios de funcionamiento de la máquina extrusora de bocadillos.



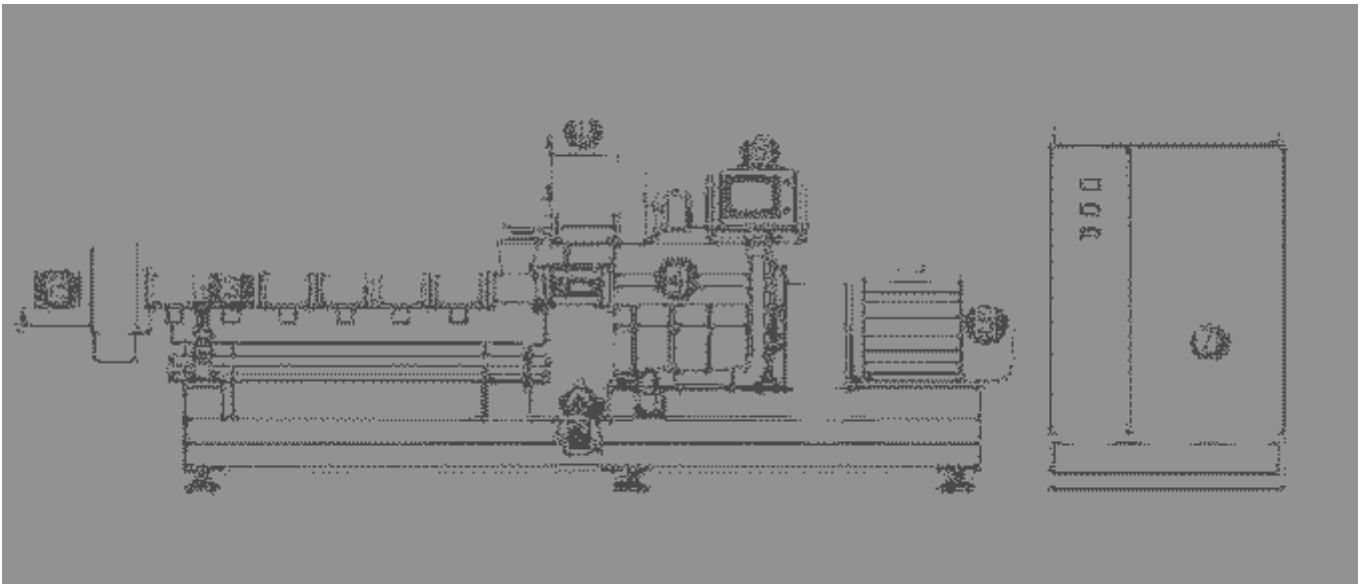
Características de la máquina extrusora de bocadillos.

- 1, la tecnología de extrusión es una tecnología relativamente avanzada. La máquina de refrigerios diseñada y fabricada mediante tecnología de extrusión tiene un proceso simple, alta eficiencia de producción, muchos tipos de productos y buena calidad.
- 2, máquina de aperitivos para una amplia gama de materias primas, y puede utilizar materias primas gruesas de bajo costo para producir diferentes sabores de alimentos, alto rendimiento, ahorro de costos, producción automática continua, mejorando enormemente la eficiencia.
- 3, la maquinaria de extrusión de bocadillos puede cambiar el contenido de carbohidratos, proteínas y aminoácidos, grasas y vitaminas y otros nutrientes en las materias primas alimentarias para satisfacer las diferentes necesidades de nutrición de las personas.
- 4, Las proteínas naturales, grasas, carbohidratos, vitaminas, minerales y fibra dietética contenidas en el polvo de compuesto vegetal procesado por la máquina infladora de bocadillos están en línea con la proporción razonable de ingesta humana y tienen un valor de utilización extremadamente alto.
- 5, máquina de soplado de extrusión de doble tornillo, incluso si el procesamiento de alta humedad, alto contenido de aceite del material no es fácil de producir reflujo, puede ser un proceso de extrusión de mayor presión y temperatura. Es ampliamente utilizado por su buen rendimiento, amplio rango de aplicación, alta eficiencia y buena calidad de producto.



El principio de funcionamiento de la extrusora de aperitivos:

La extrusora de snacks sirve para triturar, mezclar y ajustar la humedad de los materiales alimenticios que contienen una determinada proporción de almidón y grasa. Luego, ingrese el manguito de extrusión a través del dispositivo de alimentación. El empuje generado por la rotación relativa del tornillo y la pared del cilindro en el manguito de la extrusora se empuja hacia adelante. A través del efecto de calandrado del material y la alta temperatura y alta presión generadas por el calentamiento, el material se mezcla, se corta, se amasa, se funde, se esteriliza y se madura en el manguito de extrusión. La temperatura y la presión aumentan bruscamente y luego se liberan repentinamente a la presión normal. Al presionar, la forma, la estructura interna y las propiedades del material cambian y se expanden rápidamente. Finalmente, el alimento inflado se elabora mediante la boquilla formadora de extremos.



Máquina extrusora de bocadillos Las diferentes formas del orificio del molde pueden producir diferentes formas de productos. Entre ellos, el material sufre una serie de cambios físicos y químicos bajo la acción de alta temperatura y alta presión, tales como: gelatinización del almidón, desnaturalización de proteínas, que destruye factores nocivos en algunas materias primas y mata una gran cantidad de bacterias y microorganismos. Incluso aquellas diversas enzimas que pueden causar el deterioro del material durante el almacenamiento perderán su actividad a través de esta acción de alta temperatura y alta presión y proceso de inflado, lo que hace que los alimentos procesados sean más fáciles de almacenar y mantener la calidad.

Con el desarrollo de la sociedad, los snacks han ocupado un gran mercado, productos inflados para jóvenes y mayores, que es un alimento predominante. Como una producción especial de varios equipos de bocadillos, la máquina de bocadillos tiene un rendimiento excelente y puede producir bocadillos saludables y de alta calidad. Por lo tanto, las extrusoras de bocadillos y las máquinas para fabricar bocadillos tienen amplias perspectivas de desarrollo.