O que são produtos de proteína texturizada?

Introdução detalhada :

Breve introdução de produtos de proteína texturizada

Os produtos de proteína texturizada são um novo tipo de produto de soja, como proteína isolada de
proteína de tecido de soja extraída de farelo de soja em baixa temperatura como matéria-prima. Poc
feito por máquina de fazer pedaços de soja.

Introdução da proteína texturizada de soja

A proteína texturizada de soja também é chamada de proteína vegetal de carne. É uma variedade de
feitas a partir do pó de proteína desengordurada da soja como matéria-prima, triturada, misturada c
e especialmente processada em equipamento extrusor especial - extrusora de nuggets de soja. Carn
alimento proteico com sensação de mastigar.

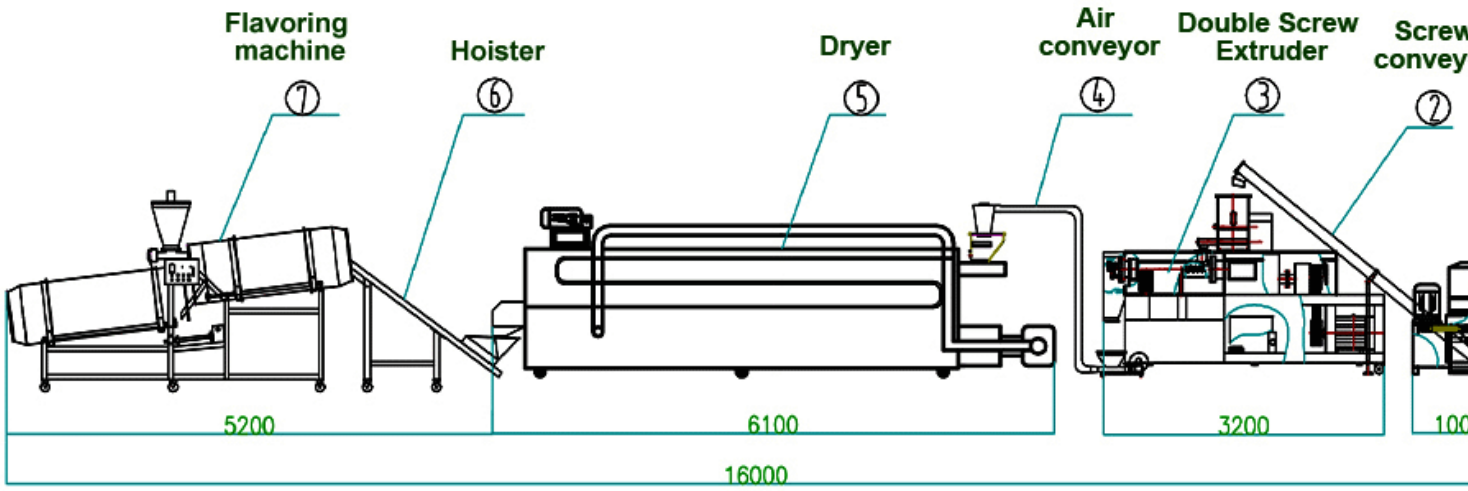
A chamada proteína de tecido se refere à desnaturação da proteína após a soja ser processada a par máquina de fazer pedaços de soja, e as moléculas de proteína são reorganizadas e orientadas para f uma nova estrutura de tecido com a mesma direção e, ao mesmo tempo, a a proteína fibrosa é form a coagulação.

Como produzir produtos de proteína vegetal texturizada

O gráfico a seguir de produtos de proteína vegetal texturizados é:

Máquina misturadora de farinha com rosca para parafuso duplo Extrusora-Hoister-forno-resfriamen transportadora de embalagem

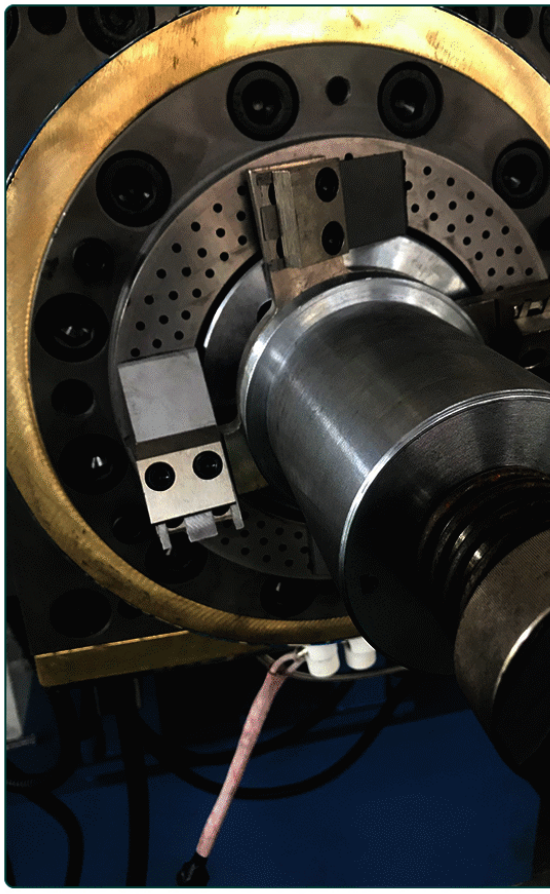
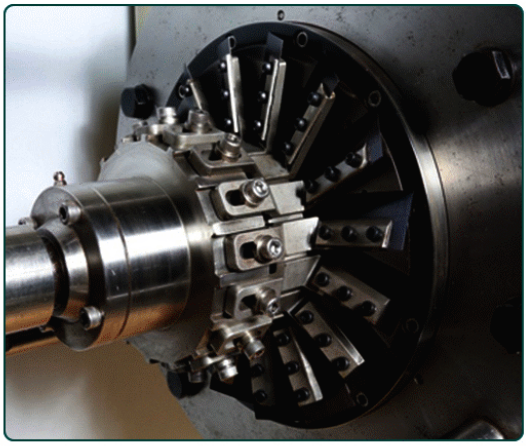
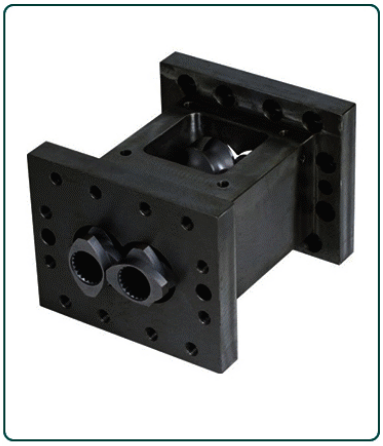
Shandong Loyal industrial tem 18 anos de experiência na máquina de soja bari. Bem-vindo ao entrar contato conosco.



1. Máquina de mistura de farinha: misture farelo de soja de baixa temperatura, proteína isolada e ou aditivos misturados e uma certa proporção de água de forma completa e uniforme.
2. Alimentador: transporte as matérias-primas misturadas para a tremonha de alimentação da extru
3. Extrusora de nuggets de soja: Após a matéria-prima entrar no sistema de extrusão do alimentador pellets são produzidos e produtos de diferentes tamanhos podem ser produzidos trocando o molde.
4. Levantador: transporte o produto até o forno.
5. Forno multicamadas: remova - fixe a umidade e estenda a vida útil.
6. Transportador de resfriamento: resfriamento à temperatura ambiente para fácil embalagem.

parâmetros e saída da linha de produção de proteína de soja

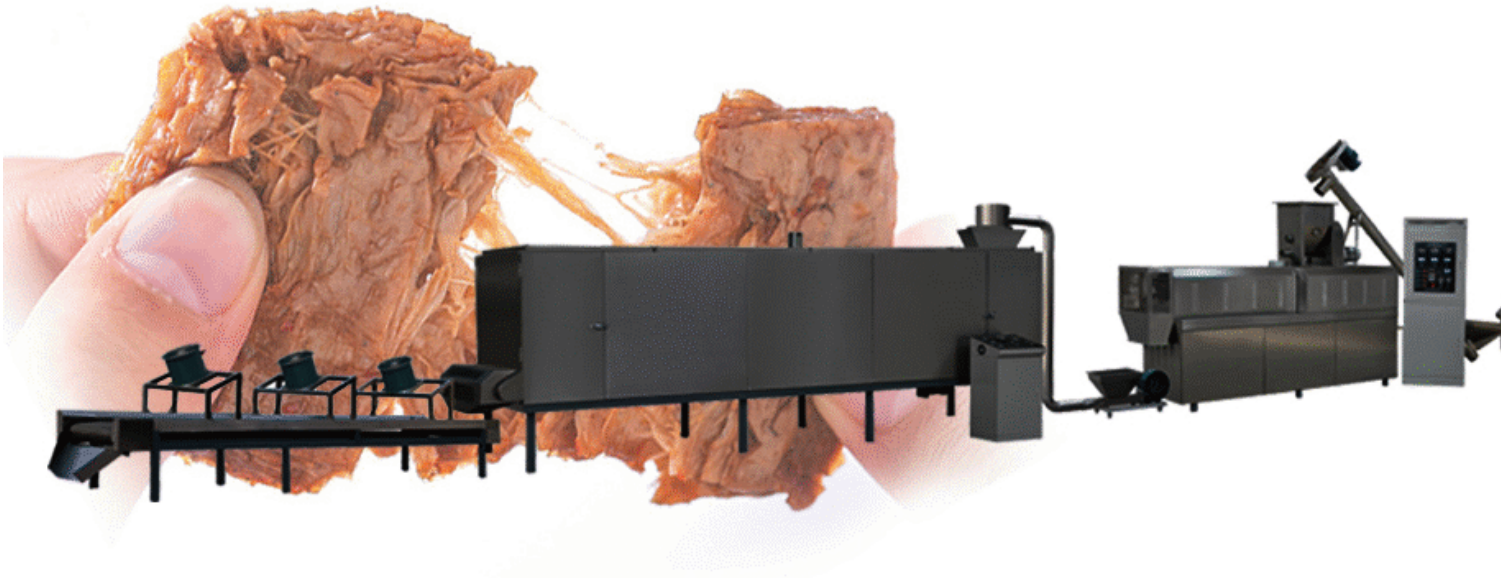
Modelo	LY-65	LY-70	LY80
Poder instalado	90kw	110kw	150kw
Consumo de energia	70kw	90kw	130kw
Capacidade	100-150kg/h	150-200kg/h	300-350kg/hr
Dimensão	19x2x3.5m	32x2.5x3.5m	38*4.5*6.5m

Características estruturais de produtos de proteína texturizada

(1) A estrutura dos produtos de proteína texturizada é granular, com vários tecidos carnudos e excel
retenção de água e sensação de mastigação.

(2) Foi processado sob condições de alta temperatura, umidade e pressão de curto prazo para elimin
muitas substâncias nocivas contidas na soja, como tripsinina, urease, saponina, hemaglutinina, etc., e
melhorar a absorção de proteínas e a capacidade de digestão. Após o tratamento térmico, o valor nu
do amido na soja melhorou significativamente.



Características dos produtos de proteína texturizada

(1) O uso de produtos de proteína texturizada pode não só aumentar o teor de proteína do produto, teor de gordura animal e colesterol, evitar que o tecido seja danificado por aquecimento a alta temp ou ação mecânica, e perder o toque da carne , mas também pode reduzir o custo do produto. .

(2) A aplicação da proteína do tecido de soja em produtos cárneos considera principalmente sua eco nutrição, seguida da funcionalidade. A economia refere-se principalmente ao preço mais baixo dos p à base de proteína de tecido de soja, que podem ser usados para substituir uma parte da carne. Pod o custo do produto; nutrição significa que, após a proteína de soja ser adicionada ao produto cárneo pode aumentar o teor de proteína do produto, reduzir o teor de gordura animal e colesterol e se ada necessidades nutricionais modernas.

Amostra da linha de produção de proteína de soja