

Como a carne de soja é fabricada?

Introdução detalhada :

Feijão se refere a um vegetariano com sabor e tecido semelhantes aos da carne. Geralmente leva proteína vegetal (proteína de soja, proteína de amendoim, glúten de trigo, etc.) como principal matéria-prima. Possui baixo teor de gordura e sabor único. Pode ser frio, queimado e frito. O gosto é delicioso. O consumo de longo prazo pode melhorar o físico e ser benéfico para a saúde.

Como a carne de soja é fabricada?

A carne de soja é um tipo de alimento verde e seguro, que usa soja de alta qualidade como matéria-prima e transforma a proteína de soja em pó em proteína vegetal em flocos de carne magra com diferentes tamanhos e formas por meio de aquecimento, extrusão, pulverização sonora e outros processos. Seu conteúdo de proteína é muito maior do que o da carne animal comum e seu sabor, estrutura, cor e dureza são semelhantes aos da carne animal.



O processo tecnológico da carne vegetariana de soja é o seguinte:

Torta de feijão ? esmagamento ? mistura ? extrusão ? secagem e embalagem.

Pontos técnicos:

1. Bolo de feijão: bolo de feijão após a extração do óleo.
2. Trituração: a torta de soja é moída mecanicamente em pó de soja.
3. Mistura: misturar os materiais brutos e auxiliares na proporção de 25kg de soja em pó, 20g de soda cáustica comestível, 20g de sal e 1kg de água fervida.
4. Extrusão: coloque as matérias-primas misturadas na extrusora e aqueça-as sob pressão para amadurecer a farinha de feijão. A tira de carne artificial tem 4 cm de largura e 0,5 cm de espessura. A qualidade do produto depende principalmente da temperatura do controle mecânico. De acordo com as exigências das matérias-primas, as fatias de carne não devem ser cruas, chamuscadas, contínuas e quebradas.
5. Secagem: deixe as fatias de carne secarem ou seque-as no forno elétrico.
6. Embalagem: use sacolas plásticas para embalar, lacrar, armazenar ou vender os produtos acabados.

A máquina de fazer carne de soja usa pó de soja ou pó de amendoim para quebrar moléculas esféricas de proteína para formar moléculas de proteína em cadeia e forma a estrutura de fibra em flocos por meio de trituração, agitação, alta temperatura, alta pressão e alto cisalhamento. O produto é rico em nutrição e não contém colesterol nem gordura animal, mas tem aparência e sabor de carne. Tem a qualidade de absorver solo, água e sabor. A linha de processamento pode ser amplamente utilizada na indústria de produtos cárneos, na indústria de fast food e na indústria de comida instantânea.

Características da máquina de fazer carne de soja:

1. A caixa de engrenagens tem função de lubrificação automática para prolongar a vida útil da engrenagem.
2. O sistema de alimentação, sistema de extrusão e sistema de corte, todos adotam conversor de frequência com regulação de velocidade.

3. Possui boa capacidade de autolimpeza e não há necessidade de remover o cilindro e o parafuso durante a limpeza.
4. Adota tecnologia europeia avançada e é especialmente projetado para a produção de proteína de soja de alta proteína e fibrina.
5. O equipamento é feito de aço inoxidável, e o parafuso é feito de liga de aço e tecnologia especial para garantir maior tempo de serviço.



Lista de equipamentos da linha de produção de carne de soja:

Misturador ? transportador de parafuso ? extrusora de dupla rosca ? transportador de ar ? secador ? refrigeração Máquina de embalagem ? máquina de embalagem

Estabelecimento da linha de produção de carne de soja:

1. Misturador: existem vários modelos à sua escolha, que podem ser selecionados de acordo com a capacidade de produção.
2. Transportador: transporte de matérias-primas para a extrusora.
3. Extrusora: de acordo com as necessidades de capacidade de produção, de 200 kg por hora a 550 kg por hora, as matérias-primas incluem flocos de soja, farinha de soja, farinha de milho e outros grãos. A forma das partículas depende do molde.
4. Elevador: transporte os alimentos para a secadora. A altura do elevador depende da secadora.
5. Secador multicamadas: secador elétrico, controlado pela caixa de controle, com faixa de temperatura de 0-200 ° C. O interior é em malha de dupla camada de aço inoxidável. O tempo de secagem pode ser ajustado de acordo com a velocidade.
6. Correia transportadora de resfriamento: reduza a temperatura do produto para facilitar a embalagem.
7. Máquina de embalagem: máquina de embalagem manual e automática.

A carne da soja é rica em proteínas vegetais, sem colesterol e com baixo teor de gordura. É um alimento ideal para hipertensão, doenças coronárias e diabetes. **A Máquina para Fazer Carne de Soja** tem desempenho superior e qualidade confiável. É um excelente equipamento para fazer carne de soja. Sua aplicação também é muito extensa e é muito popular em fábricas de alimentos e processamento.