Em que o milho pode ser processado?

Introdução detalhada :

Como um dos principais grãos, o milho tem uma ampla gama de utilizações. Além de ser usado diret
como alimento, também pode ser processado em outros alimentos.

Em que o milho pode ser processado? A linha de produção de flocos de milho pode ser processada e
série de alimentos de milho. A seguir estão alguns dos tipos mais comuns de alimentos processados
e seus processos de produção.

1 Processo de processamento de amido de milho

(1) Purificação de milho

O objetivo é remover impurezas, como poeira, cascalho, pregos e lascas de madeira dos grãos de mi
usando métodos como peneiramento, seleção do vento, remoção de pedra por gravidade específica
magnetização para purificá-los.

(2) Embebição de milho

Milho com 5 luz ou menos, contendo dióxido de enxofre 0,2% da solução aquosa, embebido 48 a 72
para que os grãos de milho amolecessem.

(3) moagem grosseira

Faça o milho embebido partido em mais de dez pequenos pedaços para a separação do germe.

(4) Separação de germes

O método antigo no passado era usar as características do germe contendo pequena densidade de ó
separar o germe por flutuação no método de calha, nova planta de amido moderna com separador d
de centrifugação de germe, alta eficiência, até 95% ou mais .

(5) Moagem de milho

Depois que os germes são separados, a pasta fina de amido, os grãos de amido e as proteínas da en
são conectados e não podem ser separados na peneira, portanto, devem ser finamente moídos para
o amido da fibra e do glúten.

(6) Peneiração de amido

O licor de maceração de milho obtido pela moagem fina pode ser separado do resíduo grosso e do r
fino usando uma peneira hexagonal, uma peneira plana ou uma peneira curva.

(7) Separação de proteínas

A separação de proteínas agora é gradualmente trocada para centrífugas. O leite de amido, após a se
da proteína pela centrífuga, precisa ser posteriormente separado no hidrociclone.

(8) Desidratação centrífuga

O leite de amido contém 78% de água, desidratação por centrifugação, para que a água desça para 4
pode obter amido úmido.

(9) Secagem de amido úmido

No passado, a secagem a vácuo em tambor era usada, mas agora a maioria deles são secos ao ar. O
seco tem um teor de umidade de 12% e o produto acabado é obtido. Às vezes, é necessário peneirar
garantir a finura da embalagem.

2 Tecnologia de processamento de óleo de milho

A extração de óleo de processamento de milho com alto teor de óleo geralmente inclui dois processo
separação de embriões e extração de óleo de embrião. A separação de embriões de milho inclui
principalmente descascamento a seco e extração de embriões e moagem de farinha e moagem úmid
A separação geralmente usa o método de moagem úmida. O processo de produção consiste em grã
sementes selecionados primeiro embebidos em solução de dióxido de enxofre. Os grãos de milho er
foram amolecidos, os componentes do tecido entre os soltos, pelo moinho ou triturador da trituraçã
seguida, adicione água através do tanque de separação de embriões para fazer o embrião flutuar na
superfície da água e separar o embrião.

O método de prensagem é usado para fazer óleo, e atenção especial deve ser dada aos vários elos p
de processamento antes que o embrião de milho entre no processo de prensagem e à dragagem do
do óleo e recuperação de óleo cru durante o processo de prensagem, o que pode efetivamente aum
grão relação -para-óleo.

3 Tecnologia de processamento de grãos de milho

A maquinaria de processamento de grãos de milho de grãos de milho e embriões é realizada
simultaneamente, ou seja, a seleção de embriões de grãos. Os processos de extração de embriões e
fabricação de grãos de milho em máquinas de processamento de grãos de milho são principalmente
tipos: máquina de extração de embrião por gravidade específica por sucção, embrião de extração e r
de extração por gravidade. O extrator de embrião por gravidade específica por sucção pode extrair r

de milho com baixo teor de gordura, mas não pode extrair embriões de milho diretamente. A máqui
extração de embrião por gravidade pode extrair diretamente o embrião de milho com maior pureza.

4 Tecnologia de processamento de vinho de milho

(1) Usando milho como matéria-prima para a fermentação do clínquer, precisamos primeiro mergulh
milho em água, geralmente por cerca de vinte e quatro horas, e depois colocar o milho no fogão para
(2) Depois que o milho é fervido e estourado, ele pode ser removido do fogão.
(3) Depois de resfriado, você pode adicionar o malte vínico para fermentá-lo. A quantidade específica
malte vínico a ser adicionada varia e depende das instruções para cada tipo de malte vínico. Se for u
levedura de destilaria grande, precisa ser misturada com grãos de destilaria, enquanto uma levedura
destilar pequena geralmente não precisa ser combinada com grãos de destilaria.
(4) Após o processo de adição de levedura de destilaria e borra, o vinho pode ser embalado para
fermentação. O tempo de fermentação geralmente dura de um a três meses. Depois de concluída a
fermentação, a aguardente acabada pode ser destilada.

Os itens acima são alguns dos produtos processados mais comuns que usam milho como matéria-pr
Existem muitos outros produtos, então não os listarei aqui. A Linha de Produção de Flocos de Milho p
produzir diversos tipos de salgadinhos, o que é muito adequado para fábricas de processamento de
alimentos de pequeno e médio porte, economizando custos e trazendo elevados benefícios econômi