

Processo de processamento da linha de produção carne de soja

Introdução detalhada :

A carne de soja é um alimento predominante com alto teor de proteína, textura rica em fibras, carne saborosa, sem colesterol e gordura animal, que é adequado para jovens e idosos. É amplamente utilizado na indústria de carnes, na produção de alimentos ultracongelados, na produção de fast food e em vários restaurantes vegetarianos. É um alimento saudável e seguro.

A principal produção e processamento de carne de soja são as Máquina para Fazer Carne de Soja, que é um equipamento avançado e eficiente especialmente projetado para fazer carne de soja. Essa linha de produção usa farelo de soja de baixa temperatura, farelo de amendoim e soja separada do glúten do trigo como as principais matérias-primas, produzindo novos produtos alimentícios com certa força e tenacidade de tecido e proteína fibrosa.



A linha de produção de carne de soja consiste em misturador, transportador de parafuso, extrusora com rosca, transportador de fluxo de ar, secador, elevador, pulverizador de óleo de rolo de tempero, resfriadora e máquina de embalagem. As condições de trabalho do equipamento principal são as seguintes:

1 Misturador: misturador e parte de contato do material usando materiais de aço inoxidável, o orifício de descarga usando um novo design de abertura de alça. Faz as matérias-primas com adição de água e

aditivos líquidos totalmente misturados, tem boas propriedades de vedação e torna os materiais uniformemente misturados.

2 Esteira: Os materiais misturados são transportados para o alimentador da extrusora em tambor de aço inoxidável sem nenhum vazamento, poeira e poluição, e o volume e a velocidade de alimentação são uniformes e estáveis.

3 Extrusora: A extrusora de parafuso duplo consiste em um sistema de alimentação, extrusão, corte, aquecimento, transmissão e controle. O parafuso é feito de liga de aço, sistema de lubrificação forçada, sistema de controle automático de temperatura, sistema de controle automático de velocidade, usando a extrusora, o amido é modificado por aquecimento e prensagem.

4 Cortador: Fabricado em SUS, possui dois motores, um é para controlar a transferência de produtos e o outro é para controlar a velocidade de corte, também possui dois inversores.

5 Levantador: O levantador transporta alimentos de baixo para cima de acordo com o processo.

6 Triturador: O triturador deve bater os flocos em diferentes formas. Possui diferentes capacidades e é fabricado em grau alimentício SUS304.

7 Máquina de embalar: A proteína de soja deformada é embalada em sacos plásticos com o peso necessário.



A Máquina para Fazer Carne de Soja é altamente automatizada e o processo é relativamente simples. É uma linha de produção desce para completar a produção de carne de soja. Ao mudar diferentes moldes, também pode produzir outros tipos de alimentos, como bife vegetariano, asas de frango vegetariano, frango vegetariano, camarão feijão, linguiça de feijão, etc. Isso economiza muito tempo e trabalho, melhora a eficiência do trabalho e tem muitas vantagens.

Vantagens da Máquina para Fazer Carne de Soja:

- 1 Usando tecnologia e materiais avançados especiais, a máquina é resistente ao desgaste e tem uma vida útil.
- 2 Pode processar vários materiais, controle de velocidade de conversão de frequência, moldagem e desempenho superior.
- 3 Novo sistema de transmissão direta, mais potência, reduz significativamente o consumo de energia.
- 4 Sistema de tela de toque PLC, operação simples e conveniente, economiza muito mão de obra.
- 5 A linha de produção é razoavelmente projetada. Os parafusos são confeccionados em liga de aço, a estrutura em sistema de blocos e função autolimpante.

O acima é o processo de processamento da linha de produção de carne de soja. Em comparação com outros métodos de produção de carne de soja, a linha de processamento tem mais vantagens, a produção de alimentos também é de melhor qualidade. Escolha para fazer carne de soja. Está certo.