

¿Cómo se procesa la carne de soja?

Introducción detallada :

La carne de soja es un alimento vegetariano predominante. Con su contenido proteico muy rico y un sabor muy similar a la carne animal, se ha convertido en uno de los alimentos más populares para los consumidores. También se considera un alimento muy saludable con alto valor nutricional y bajo contenido en grasas, lo que lo convierte en un sustituto perfecto de la carne animal y una opción popular para quienes buscan una dieta saludable.

Aunque la carne de soja ha sido muy común en nuestra vida diaria, ¿sabes cómo se procesa la carne de soja? ¿Cómo se procesa la carne de soja?

La carne de soja se produce con proteína de soja, proteína de maní y otras materias primas importantes utilizando tecnología de extrusión e inflado, por lo que el costo de producción de la carne de soja es relativamente bajo. La composición es natural, con contenido de ácidos grasos insaturados y otras vitaminas para la salud. En cuanto al sabor, la textura y otros aspectos están cerca de la carne real, después de varias pruebas de mercado demostraron que la carne de soja es muy consistente con las necesidades dietéticas de los consumidores modernos.



El proceso de producción específico de la carne de soja se muestra a continuación:

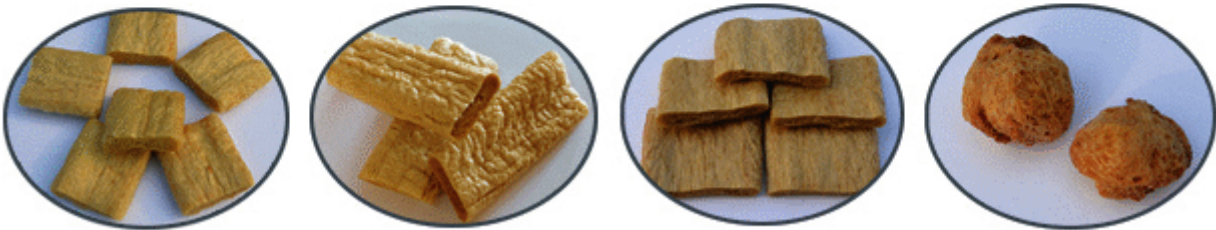
Para producir carne de soja de alta calidad, es necesario utilizar materias primas de calidad relativamente confiable, y la proteína de soja es la mejor opción. La soja obtiene aislado de proteína de soja o concentrado de proteína de soja desgrasando y eliminando parcial o completamente los carbohidratos. Después de este procesamiento, como la hidratación, la extrusión a alta temperatura y el cizallamiento mecánico, la proteína se desnaturaliza y la estructura espacial molecular interna se reordena y distribuye para obtener una estructura organizativa fibrosa en capas.

La extrusora es uno de los equipos más importantes en la producción de carne de soja. La aplicación de la tecnología de extrusión es también la clave para la producción de carne de soja, que actualmente es el método de producción y procesamiento más común para la producción de carne de soja.

El proceso de extrusión integra la mezcla de materias primas, homogeneización, maduración, moldeado y otras operaciones unitarias en una. La materia prima es transportada y comprimida por el tornillo y se somete a una doble acción de cizallamiento y fricción en el barril calentado para formar un fluido fundido. En el proceso de avance continuo, las materias primas están a alta temperatura y presión, y la proteína se desnaturaliza. Cuando las materias primas se extruyen a través de la matriz, en la dirección del flujo bajo el papel de

cierto grado de Cuando la materia prima se extruye a través de la matriz, el flujo direccional forma un grado de estructura fibrosa.

La forma de la matriz es opcional, y podemos proporcionar muchas formas diferentes de matrices y a medida para los fabricantes de acuerdo con sus necesidades, tratando de satisfacer todas sus necesidades. La carne de frijol producida de esta manera es rica en proteínas. En comparación con la proteína animal tradicional, la proteína vegetal es libre de colesterol, baja en grasas y baja en calorías, lo que la convierte en un alimento saludable, que ahora tiene un enorme potencial de mercado.



El aumento de la demanda del mercado atrae a más fabricantes para comenzar a producir carne de soja. La competencia se está volviendo feroz, por lo que los fabricantes solo pueden mejorar su nivel de producción para obtener un mercado más amplio.

La máquina para fabricar carne de soja realiza un método de producción altamente automatizado. Solo necesita configurar el programa con anticipación para lograr una producción continua de 24 horas. La producción es simple, eficiente y muy conveniente, y la operación también es muy simple.

La máquina para fabricar carne de soja está hecha de acero inoxidable de grado alimenticio y tiene un sistema de extrusión más avanzado. Protege las proteínas de la materia prima para que no se destruyan y retiene la mayoría de los nutrientes, y produce carne de frijol con estándares de calidad muy altos. La máquina es duradera, cumple con los estándares nacionales de calidad sanitaria y es económica, lo que resulta muy beneficioso para las pequeñas y medianas empresas.

La carne de soja ha sido reconocida por el público y tiene una gran demanda en el mercado. Creo que con nuestros esfuerzos, promoveremos aún más el desarrollo de la industria de procesamiento de alimentos y brindaremos a los consumidores alimentos más nutritivos, saludables y deliciosos.