

¿Cómo se fabrica la carne de soja?

Introducción detallada :

Frijoles se refiere a un vegetariano con un sabor y tejido similar a la carne. Por lo general, toma proteína vegetal (proteína de soja, proteína de maní, gluten de trigo, etc.) como principal materia prima. Tiene contenido en grasas y un sabor único. Se puede enfriar, quemar y freír. Sabe delicioso. El consumo a largo plazo puede mejorar el físico y ser beneficioso para la salud.

¿Cómo se fabrica la carne de soja?

La carne de soja es un tipo de alimento verde y seguro, que toma soja de alta calidad como materia prima y convierte la proteína de soja en polvo en proteína vegetal en escamas de carne magra con diferentes tamaños y formas mediante calentamiento, extrusión, rociado de ruido y otros procesos. Su contenido de proteínas es mucho más alto que el de la carne de animales ordinarios, y su sabor, estructura, color y textura de los alimentos son similares a los de la carne de animales.



El proceso tecnológico de la carne vegetariana de soja es el siguiente:

Bizcocho de frijoles triturado mezclado extrusión secado y envasado.

Puntos técnicos:

1. Torta de frijoles: torta de frijoles después de la extracción de aceite.
2. Trituración: la torta de soja se muele mecánicamente hasta convertirla en polvo de soja.
3. Mezclado: mezcle las materias primas y auxiliares según la proporción de 25 kg de polvo de soja, 20 g de sal y 1 kg de agua hervida.
4. Extrusión: coloque las materias primas mezcladas en la extrusora y caliéntelas a presión para que las rodajas de frijoles maduren. La tira de carne artificial tiene 4 cm de ancho y 0,5 cm de grosor. La calidad del producto depende principalmente de la temperatura de control mecánico. De acuerdo con los requisitos de las materias primas, las rodajas de carne no deben estar crudas, chamuscadas, continuas y rotas.
5. Secado: exponer las rodajas de carne a secar o secarlas en un horno eléctrico.
6. Empaque: utilice bolsas de plástico para empaquetar, sellar, almacenar o vender los productos terminados.

La máquina para fabricar carne de soja utiliza polvo de soja o polvo de maní para romper moléculas de proteína esféricas para formar moléculas de proteína en cadena y forma una estructura de fibra en cadena mediante molienda, agitación, alta temperatura, alta presión y alto cizallamiento. El producto es rico en proteínas y nutrición y no contiene colesterol ni grasa animal, pero su apariencia y sabor son como la carne. Tiene la capacidad de absorber tierra, agua y sabor. La línea de procesamiento se puede utilizar ampliamente en la industria de productos cárnicos, la industria de comida rápida y la industria de alimentos instantáneos.

Características de la máquina para hacer carne de soja:

1. La caja de cambios tiene una función de lubricación automática para prolongar la vida útil del engranaje.
2. El sistema de alimentación, el sistema de extrusión y el sistema de corte adoptan un convertidor de frecuencia que regula la velocidad.
3. Tiene una buena capacidad de autolimpieza y no es necesario quitar el cilindro y el tornillo durante la limpieza.
4. Adopta tecnología europea avanzada y está especialmente diseñado para la producción de proteína vegetal y fibrina de alto contenido proteico.
5. El equipo está hecho de acero inoxidable y el tornillo está hecho de acero aleado y tecnología especial para asegurar un mayor tiempo de servicio.



Lista de equipos de la línea de producción de carne de soja:

Mezclador transportador de tornillo extrusora de doble tornillo transportador de aire secador de infrarrojos máquina de enfriamiento máquina de envasado

Establecimiento de la línea de producción de carne de soja:

1. Mezclador: hay muchos modelos para elegir, que se pueden seleccionar según la capacidad de producción.

2. Transportador: transporte de materias primas a la extrusora.

3. Extrusora: de acuerdo con los requisitos de capacidad de producción, de 200 kg por hora a 550 kg. Las materias primas incluyen hojuelas de soja, harina de soja, harina de maíz y otros granos. La forma de las partículas depende del molde.

4. Ascensor: transporte los alimentos a la secadora. La altura del elevador depende de la secadora.

5. Secador multicapa: secador eléctrico, controlado por la caja de control, con un rango de temperatura de 50°C a 200°C. El interior es de malla de acero inoxidable de doble capa. El tiempo de secado se puede ajustar según la velocidad.

6. Cinta transportadora de enfriamiento: reduzca la temperatura del producto para facilitar el envasado.

7. Empaquetadora: empaquetadora manual y automática.

La carne de soja es rica en proteínas vegetales, libre de colesterol y baja en grasas. Es un alimento ideal para la hipertensión arterial, las enfermedades coronarias y la diabetes. La máquina para fabricar carne de soja tiene un rendimiento superior y una calidad confiable. Es un excelente equipo para la elaboración de carne de soja. Su aplicación también es muy extensa, y es muy popular en plantas de procesamiento y alimentos.