

¿En qué se puede procesar el maíz?

Introducción detallada :

Como uno de los principales cereales, el maíz tiene una amplia gama de usos. Además de usarse directamente como alimento, también se puede procesar en otros alimentos.

¿En qué se puede procesar el maíz? La línea de producción de copos de maíz se puede procesar en una variedad de alimentos de maíz. Los siguientes son algunos de los tipos más comunes de alimentos procesados ​​de maíz y sus procesos de producción.

1, proceso de procesamiento de almidón de maíz

(1) Purificación de maíz

El propósito es eliminar las impurezas como el polvo, la grava, los clavos y las astillas de madera de la línea de maíz, utilizando métodos como el cribado, la selección del viento, la desespiración por gravedad e imantación y la magnetización para purificarlos.

(2) Remojo de maíz

Maíz con 5 livianos o menos, que contiene dióxido de azufre al 0,2% de la solución acuosa remojado durante 72 horas para que los granos de maíz se ablanden.

(3) molienda gruesa

Haga que el maíz remojado se rompa en más de diez trozos pequeños para separar los gérmenes.

(4) Separación de gérmenes

El método antiguo en el pasado era utilizar las características del germen que contenía un peso específico pequeño de aceite para separar el germen flotando el método de la artesa, nueva planta moderna de almidón con separador de líquido por centrifugación de gérmenes, alta eficiencia, hasta 95% o más.

(5) Molienda de maíz

Una vez separados los gérmenes, la suspensión espesa de almidón, los granos de almidón y las proteínas endodermis se conectan entre sí y no se pueden separar en el tamiz, por lo que deben molerse finamente para separar el almidón de la fibra y el gluten.

(6) Tamizado de almidón

El licor de maceración de maíz obtenido por molienda fina se puede separar del residuo grueso y delgado utilizando un tamiz hexagonal, un tamiz plano o un tamiz curvo.

(7) Separación de proteínas

La separación de proteínas ahora se cambia gradualmente a centrifugadoras. La leche de almidón de maíz que la proteína es separada por la centrífuga necesita ser separada más en el hidrociclón.

(8) Deshidratación centrífuga

La leche de almidón contiene un 78% de agua, la deshidratación por centrifugación, por lo que el agua queda el 45%, puede mojar el almidón.

(9) Secado de almidón húmedo

En el pasado, se usaba el secado al vacío en tambor, pero ahora la mayoría de ellos se secan al aire. El almidón seco tiene un contenido de humedad del 12% y se obtiene el producto terminado. A veces es necesario tamizarlo para asegurar la finura del empaque.



2, tecnología de procesamiento de aceite de maíz

La extracción de aceite de procesamiento de maíz con alto contenido de aceite generalmente incluye dos procesos: separación de embriones y extracción de aceite de embriones. La separación del embrión incluye principalmente el pelado en seco y la extracción de embriones y la molienda de harina y la molienda húmeda.

La separación generalmente utiliza el método de molienda en húmedo. En el proceso de producción seleccionan los granos de semillas remojados primero en una solución de dióxido de azufre. Los granos de maíz remojados se han ablandado, los componentes del tejido entre los sueltos, por el molino o trituradora. Luego agregue agua a través del tanque de separación de embriones para que el embrión flote en la superficie del agua y separe el embrión.

El método de prensado se utiliza para hacer aceite, y se debe prestar especial atención a los diversos factores de procesamiento clave antes de que el embrión de maíz ingrese al proceso de prensado, y al dragado de la ruta del petróleo y la recuperación de petróleo crudo durante el proceso de prensado, lo que puede aumentar efectivamente el grano. Relación -a-aceite.

3, tecnología de procesamiento de sémola de maíz

La maquinaria de procesamiento de sémola de maíz de sémola de maíz y de embriones se realiza de manera simultánea, es decir, selección de sémola de embriones. La producción de sémola de maíz y el procesamiento de extracción de embriones de la maquinaria general de procesamiento de sémola de maíz son principalmente de dos tipos: máquina de extracción de embriones por gravedad específica por succión, extracción d

embriones y máquina de extracción por gravedad. El extractor de embriones de gravedad específica succión puede extraer residuos de maíz con bajo contenido de grasa, pero no puede extraer embriones de maíz directamente. La máquina de extracción de embriones por gravedad puede extraer directamente el embrión de maíz con mayor pureza.



4, tecnología de procesamiento de vino de maíz

(1) Usando maíz como materia prima para la fermentación de clinker, primero debemos remojar el maíz en agua, generalmente durante aproximadamente veinticuatro horas, y luego poner el maíz en la olla para hervir.

(2) Después de que el maíz se hierva y reviente, se puede sacar de la olla.

(3) Después de que se enfríe, puede agregar la malta de vino para fermentarlo. La cantidad específica de malta de vino que se agrega varía y depende de las instrucciones para cada tipo de malta de vino. Si se usa levadura de destilería grande, debe mezclarse con granos de destilería, mientras que la levadura de destilería pequeña generalmente no necesita combinarse con granos de destilería.

(4) Después del proceso de agregar levadura de destilería y heces, el vino se puede empaquetar para la fermentación. El tiempo de fermentación suele ser de un mes a tres meses. Una vez completada la fermentación, se puede destilar el aguardiente terminado.



Los anteriores son algunos de los productos procesados más comunes que utilizan maíz como materia prima. Hay muchos otros productos, por lo que no los enumeraré aquí. La línea de producción de copos de maíz puede producir muchos tipos de bocadillos, lo cual es muy adecuado para plantas de procesamiento.

alimentos pequeñas y medianas, lo que ahorra costos y brinda grandes beneficios económicos.