

Como você processa a carne de soja?

Introdução detalhada :

A carne de soja é um alimento vegetariano predominante. Com seu conteúdo muito rico em proteína e sabor muito semelhante ao da carne animal, tornou-se um dos alimentos mais populares entre os consumidores. É também considerado um alimento muito saudável, com alto valor nutricional e baixa gordura, sendo um substituto perfeito para a carne animal e uma escolha popular para uma dieta saudável. Embora a carne de soja seja muito comum em nosso dia a dia, você sabe como a carne de soja é produzida?

Como você processa a carne de soja?

A carne de soja é produzida com proteína de soja, proteína de amendoim e outras matérias-primas importantes, usando tecnologia de extrusão e sopro, de forma que o custo de produção da carne de soja é relativamente baixo. A composição é natural, com teor de ácidos graxos insaturados e outras vantagens para a saúde. No sabor, textura e outros aspectos se aproximam da carne real, após anos de testes de mercado comprovaram que a carne de soja é muito compatível com as necessidades dietéticas dos consumidores modernos.



O processo de produção específico da carne de soja é mostrado abaixo:

Para produzir carne de soja de alta qualidade, é necessário utilizar matérias-primas de qualidade relativamente confiável, sendo a proteína de soja a melhor escolha. A soja obtém o isolado de proteína de soja ou o concentrado de proteína de soja desengordurando e removendo parcial ou completamente os carboidratos. Após o processamento, como hidratação, extrusão de alta temperatura e cisalhamento mecânico, a proteína é desnaturada e a estrutura espacial molecular interna é reorganizada e distribuída para obter uma estrutura organizacional fibrosa em camadas.

A extrusora é um dos equipamentos mais importantes na produção de carne de soja. A aplicação da tecnologia de extrusão também é a chave para a produção de carne de soja, que é atualmente o método de produção e processamento mais comum para a produção de carne de soja.

O processo de extrusão integra a mistura de matérias-primas, homogeneização, maturação, moldagem e outras operações unitárias em uma. A matéria-prima é transportada e comprimida pela rosca e é submetida à dupla ação de cisalhamento e fricção no cilindro aquecido para formar um fluido fundido. No processo de avanço contínuo, as matérias-primas ficam em alta temperatura e pressão, e a proteína será desnaturada. Quando as matérias-primas são extrudadas através da matriz, na direção do fluxo sob o papel de um

grau de Quando a matéria-prima é extrudada através da matriz, um certo grau de estrutura fibrosa é formado pelo fluxo direcional.

O formato da matriz é opcional, e podemos fornecer diversos formatos de matrizes e matrizes sob medida para os fabricantes de acordo com suas necessidades, tentando atender todas as suas necessidades. A carne do feijão assim produzida é rica em proteínas. Comparada com a proteína animal tradicional, a proteína vegetal é livre de colesterol, baixa gordura e baixa caloria, o que a torna um alimento saudável e agora tem um enorme potencial de mercado.



O aumento na demanda do mercado atrai mais fabricantes para começar a produzir carne de soja, e a competição está ficando acirrada, então os fabricantes só podem melhorar seu nível de produção para conquistar um mercado mais amplo.

A Máquina de Fabricação de Carne de Soja realiza um método de produção altamente automatizado. Você precisa configurar o programa com antecedência para atingir uma produção contínua de 24 horas. A produção é simples, eficiente e muito conveniente, e a operação também é muito simples.

A Máquina para Fabricação de Carne de Soja é fabricada em aço inoxidável de qualidade alimentar e utiliza o mais avançado processo de extrusão. Ele protege as proteínas da matéria-prima contra a destruição durante a maior parte dos nutrientes, além de produzir carne de feijão com alto padrão de qualidade. A máquina é durável, atende aos padrões nacionais de qualidade de saúde e é barata, o que é muito benéfico para pequenas e médias empresas.

A carne de soja tem sido reconhecida pelo público e tem grande demanda de mercado. Acredito que com nossos esforços, promoveremos ainda mais o desenvolvimento da indústria de processamento de alimentos e forneceremos aos consumidores alimentos mais nutritivos, saudáveis e deliciosos!