

Tecnología de procesamiento de alimentos de desayuno de cereales nutritivos



El papel de los dos principios de procesamiento del secado al vacío y la extrusión de la [maquinaria de secado por microondas](#) para alimentos nutritivos para el desayuno de cereales, y detalla el proceso del procesamiento por expansión al vacío por microondas, la preparación de tabletas. Proceso y proceso de extrusión.

El principio de procesamiento de la [máquina de cereales para el desayuno](#).

El principio de procesamiento de los alimentos de desayuno de cereales nutritivos es que las materias primas son un escollo del singular, una gran cantidad de gránulos de almidón en el grano se rompen después de la cocción Y el almidón se gelatiniza en una matriz de almidón gelatinizada, que rodea y retiene otros componentes agregados, la sustancia se procesa para formar la forma deseada y, finalmente, el agua en el material se vaporiza en una Manera específica para formar un alimento poroso.

Principio de la tecnología de procesamiento de expansión de vacío de microondas

El calentamiento por microondas se está calentando y su potencia de salida es ajustable, de modo que cuando el material alimenticio se calienta, el gradiente de presión de vapor interno del material provoca la Y la velocidad de migración es ajustable, la velocidad de difusión del agua en el material aumenta y el punto de ebullición del material se reduce y la presión interna de la Si no se tolera la presión, la humedad se evaporará rápidamente en poco tiempo, y el volumen del material se expandirá rápidamente para producir un

efecto de hinchamiento.

Principio del proceso de extrusión.

Primero, el material alimenticio se envía a la extrusora de extrusión, y el material se mueve axialmente hacia adelante bajo la acción del tornillo y el tornillo de empuje. Al mismo tiempo, entre el material alimenticio y la espiral, el material y el cilindro, y el En el interior del material, se genera fricción mecánica y el material se comprime fuertemente, se agita y se corta, de modo que se obtiene un mayor refinamiento y homogeneización. En este momento, la presión de la cámara de la extrusora aumenta gradualmente y la temperatura interior La cámara también aumenta, continuará aumentando y, bajo la acción de alta temperatura, alta presión y alto esfuerzo cortante, el material cambiará de polvo a pasta, y el almidón en el material se gelatinizará y craqueará, y la proteína Se desnaturalizarán y, en la reorganización, las fibras del material sufrirán una degradación y refinamiento parciales. A medida que aumenta la presión en la cámara, el material de pasta se expulsará instantáneamente. Desde el orificio del troquel bajo una fuerte diferencia de presión, el agua se evaporará rápidamente y el material se hinchará.