

Investigación sobre tecnología de procesamiento y equipos para anacardos (2)

Características de la tecnología de procesamiento de anacardos y del diseño de equipos Actualmente, los métodos de procesamiento de anacardos del mundo se dividen principalmente en métodos de cocción y fritura. Los métodos de cocción se usan comúnmente en la India y los países del sudeste asiático, y los métodos de fritura se usan en Japón y los países europeos.

[Secadora de microondas](#)



El método de cocción se divide en cocción atmosférica y cocción a presión. La cocción a presión consiste en colocar las nueces de anacardo en una olla cilíndrica. La presión de vapor en el tanque es de 0,2 a 0,2 Mpa, el tiempo de cocción es de aproximadamente 2 minutos, y la cantidad de vapor por olla se vaporiza. Acerca de la cubierta, los materiales de carga y descarga son manuales, requieren mucho trabajo y son propensos a los accidentes de trabajo. [Máquina de procesamiento de anacardo](#)

El método de fritura profunda, alto grado de automatización, equipos complicados, anacardos después del lavado, antes de freír, deben estacionarse en el control de humedad durante tres días, para garantizar que el contenido de humedad de

la cubierta esté en el rango de 3% ~ 8%, luego use la correa para llaves Los anacardos se introducen en el tanque de aceite con CNSL como medio y la temperatura del aceite se mantiene a 190 ~ 200 ° C durante 2 ~ 3min.

Ambos métodos tienen sus propias características:

En el método de fritura, la humedad de la cáscara se evapora bajo aceite a alta temperatura, la cáscara se hace crujiente, la tuerca se encoge rápidamente y la cáscara se separa en gran medida, y la cáscara se puede romper usando un método de centrifugación altamente eficiente. La cáscara se ha desollado durante el proceso de fritura, lo que puede eliminar el proceso de fritura del aceite de la cáscara y puede obtener el proceso de fritura de sabor CN SL de alta calidad adecuado para el procesamiento mecanizado a gran escala, pero el equipo es complicado, la inversión es grande y el grado de fritura es difícil de controlar. Es más difícil obtener nueces blancas. Si se usa la cubierta centrífuga, las tuercas son propensas a la contaminación y la tasa de rotura es alta.

El método de cocción se calienta con vapor. La cáscara y la tuerca son diferentes en el coeficiente de expansión térmica. Después de enfriar, la cáscara se separa de las nueces. Al mismo tiempo, la resistencia aumenta después de que las nueces se cocinan y las nueces no se rompen fácilmente cuando se pela la cáscara. Hay una diferencia en el tiempo de cocción, que no tiene un efecto significativo en la calidad de las nueces, y las nueces pueden mantener el color original. El método de cocción es simple, la inversión es pequeña y el proceso es fácil de comprender.

Equipo de cocción atmosférica mecanizado En la actualidad, todas las plantas de procesamiento de anacardos nacionales utilizan la cocción atmosférica. El equipo es muy simple. En general, se utiliza una gran sartén de hierro. Varias jaulas de fruta al vapor se apilan una encima de la otra. En la jaula, hierva el agua en un wok para producir vapor para cocinar la fruta al vapor de la misma manera que los bollos al vapor y los bollos al vapor.

Este método de cocción de la fruta al vapor, el llenado de la fruta y la descarga de la fruta son todas operaciones manuales, la intensidad de mano de obra es alta, la eficiencia de producción es baja y es probable que ocurran accidentes de trabajo. Generalmente, la escoria de la cáscara se usa como combustible. Debido a la estructura irrazonable de la estufa, la cáscara no se puede quemar completamente y los humos de escape se descargan, lo que es extremadamente grave para el medio ambiente. En respuesta a estos problemas, hemos desarrollado un equipo de cocción a presión atmosférica que ha sido mecanizado para su manejo. El equipo está compuesto principalmente por un mecanismo de elevación, un vaporizador, un vaporizador, una cámara de combustión, un mecanismo de combustión autopropulsada y un tanque de agua.

Las funciones del mecanismo de elevación son las siguientes: primero, las nueces de anacardo se levantan y descargan automáticamente en el vaporizador y, en segundo lugar, el vaporizador se levanta y se inclina después de que se completa la cocción al vapor, y la fruta cocida al vapor se descarga automáticamente. El fondo del hervidor de cocción es cóncavo, y el agua se calienta para generar vapor para vaporizar la fruta.

El vaporizador es un cuerpo cilíndrico con una placa porosa en la parte inferior para sujetar las nueces de anacardo. El vaporizador está articulado al vaporizador y se puede descargar. La capa interior de la cámara de combustión es de ladrillo refractario, la parte media es una capa de aislamiento térmico de perlita expandida al 50% y la capa externa es de ladrillo rojo ordinario. El casco está separado por una rejilla fija en forma de anillo en dos capas superior e inferior, la parte superior es la cámara de combustión y la parte inferior es la ceniza. El centro de la rejilla fija anular es una placa de combustión blanda conectada al mecanismo de combustión de alimentación automática. La velocidad de alimentación se puede ajustar de acuerdo con las condiciones de combustión del combustible (escoria de la cubierta) para garantizar la combustión completa de la cubierta. El tanque de equilibrio garantiza que el nivel de agua en la retorta se mantenga a un cierto nivel.