Investigación del progreso en la estabilidad de la mantequilla de maní

Como uno de los alimentos de ocio, la mantequilla de maní no solo tiene un sabor especial y buen gusto, sino que también es conveniente para comer y tiene una variedad de métodos de alimentación. Es un delicioso acompañamiento o comida condimentada.

La mantequilla de maní en la actualidad representa el 37% del consumo de maní en China. La mantequilla de maní no solo es rica en proteínas vegetales, sino que también es rica en vitamina ácido nicotínico, vitamina E y minerales. Tiene una rica nutrición y un sabor único. Es un buen acompañamiento y condimento. En los Estados Unidos, la mantequilla de maní y las hamburguesas se han convertido gradualmente en parte de la dieta estadounidense.

Máquinas y equipos de secado por microondas.

La mantequilla de maní es propensa al secuestro de aceite durante el almacenamiento. El aceite flotante no solo se oxida fácilmente y es rancio, sino que también la parte no grasa de la mantequilla de maní se deposita naturalmente en sustancias sólidas duras durante el almacenamiento, lo que resulta en la disminución del sabor, la propiedad de manchas, la calidad sensorial y la reducción del período de almacenamiento del maní La mantequilla, que restringe seriamente el maní en China. El desarrollo de la industria de la salsa. Llegó a la conclusión de que la separación de la salsa de soja con maní era acorde con

la teoría, y propuso dos formas de evitar la separación de la salsa de soja con maní: por un lado, agregando emulsionante y estabilizador en el proceso de producción de mantequilla de maní; Por otro lado, mejora el proceso de producción de la máquina de mantequilla de maní.

La mantequilla de maní, como un nuevo producto para el procesamiento posterior del maní, es un alimento altamente nutritivo. La tecnología de procesamiento de la mantequilla de maní se mejoró para mejorar las capas de salsa de salsa de maní. La mejora del proceso consiste en exprimir una pequeña cantidad de aceite de maní del maní después de quitar la ropa roja con una prensa de aceite, y luego aplastar el aceite de maní con una trituradora, triturarlo bruscamente, molerlo bien, agregar aditivos, ingredientes y empacalo

La mejora de la tecnología de procesamiento de mantequilla de maní es extraer una pequeña cantidad de aceite de maní de maní sin afectar el sabor de la mantequilla de maní en sí. Es un método efectivo y viable para resolver la estratificación de la salsa de soja.

Se mejoró la tecnología de procesamiento de mantequilla de maní estable. El proceso tecnológico fue el siguiente: cribado de granos de cacahuete y clasificación por molienda, primer molido, agregando estabilizadores y otros condimentos, segundo molido, enfriamiento rápido del embotellado de mantequilla de cacahuete obtenido. La diferencia entre este proceso y el tradicional es que la mantequilla de maní se enfría rápidamente moliendo dos veces. Este proceso es para enfriar la muestra en agua helada o en un refrigerador a 7 ° C. Después de enfriarse, la mantequilla de maní debe permanecer estacionaria durante 24 a 48 horas, esperando toda la cristalización antes de poder mover los productos de mantequilla de maní terminados a voluntad. Este proceso se llama "maduración".

Si se elimina el proceso de enfriamiento rápido, la estructura de alta temperatura no se dañará en cierta medida, y la estructura porosa suelta acelerará la precipitación del aceite.

El momento de la adición de emulsionantes tiene un efecto importante en la estabilidad de la mantequilla de maní. La tecnología de procesamiento de la mantequilla de maní fue estudiada y comparada. Sobre la base de determinar que la estabilidad de la mantequilla de maní con 14% de proteína en polvo y 1,5% de monoglicérido como estabilizador es mejor, se comparan los procesos tecnológicos de tres períodos diferentes de adición de estabilizador. El primer proceso es agregar un estabilizador mixto a la mantequilla de maní molida aproximadamente y luego molerla; el segundo proceso consiste en agregar un estabilizador mixto al maní pretratado y luego molerlo de manera áspera y fina; y el tercer proceso es agregar un estabilizador mixto después de triturar el maní pretratado y luego molerlo de manera áspera y fina. Los resultados muestran que el tercer proceso evita los inconvenientes de la dispersión no uniforme de los emulsionantes, la gran diferencia en el tamaño de partícula de los estabilizadores mixtos y el fenómeno de clasificación de la molienda brusca después de agregar los estabilizadores.

El proceso de producción de mantequilla de maní se mejoró utilizando un método de molienda hipóxica desarrollado en China. Esta tecnología utiliza principalmente nitrógeno para reemplazar el dióxido de carbono, lo que resuelve el problema de alto costo económicamente. La mantequilla de maní producida por este proceso no solo tiene una buena estabilidad, larga vida útil y no tiene segregación de la salsa de soja, sino que también tiene un sabor muy delicado y un buen rendimiento de manchas. El método de molienda hipóxica tiene un bajo costo de producción y un método simple, que es más adecuado para la producción industrial.