

Tecnología de producción de harina de arroz de jade.



El almidón es el polisacárido de almacenamiento más importante en los granos. Es la principal fuente de energía térmica de los alimentos requerida por el cuerpo humano y una importante materia prima para la industria ligera y la industria alimentaria. En la fabricación de almidón en la industria, la mayor parte del maíz se utiliza como materia prima. Tiene las ventajas de procesar sin restricciones de temporada y puede obtener materias primas durante todo el año, lo cual es conveniente para una utilización integral. El maíz es un cultivo de alto rendimiento, y el grano es rico en almidón.

Hoy en día, la producción de almidón de maíz adopta el proceso de extracción con tecnología [mecánica de secado por microondas](#), es decir, después de que las materias primas se sumergen, pulverizan y muelen, se eliminan varios componentes solubles e insolubles de la estructura tisular del grano de maíz y el tejido celular de el almidon Extraer el almidón más puro como sea posible en la tasa más alta.

Flujo del proceso

El [equipo de producción de almidón](#) de maíz básicamente utiliza el método de secado por microondas. Los puntos principales de este proceso son:

1. Tomar el proceso de bucle caliente. Es decir, el agua de lavado en el proceso de producción debe calentarse a $40 \sim 45^{\circ} \text{C}$, la temperatura del sistema se mantiene a $30 \sim 40^{\circ} \text{C}$, y el agua de proceso descargada del proceso de producción se recicla a la producción y La materia seca se recupera al máximo.
2. Adoptar el proceso de tratamiento a contracorriente. Durante todo el proceso de producción, el agua nueva se agrega desde la última etapa y el material nuevo se agrega desde la primera etapa para mantener la máxima diferencia de concentración, de modo que la extracción y el lavado sean más completos.

3. Impregnar el maíz con ácido sulfuroso.

4. La temperatura del proceso de producción no debe ser demasiado alta. Debido a que el maíz tiene propiedades de gelatinización fáciles, el material no puede calentarse directamente, y el calentamiento del agua de lavado debe controlarse estrictamente por debajo de 48 ° C.

5. Tomar la producción continua y equilibrada tanto como sea posible.

Proceso principal

El maíz crudo es la principal materia prima para la producción de almidón, y su calidad es muy importante. El maíz blanco es la mejor materia prima debido a su alto contenido de almidón, y el grano amarillo pequeño es el más. La humedad del maíz no debe exceder los 15 por ciento, la cantidad total de impurezas es inferior a 3 por ciento y la tasa de germinación no es inferior a la de "intestinal". Las materias primas de maíz que entran en la planta primero se limpian y eliminan para eliminar la caspa, las impurezas y los granos, y se almacenan en el almacén. Debe purificarse nuevamente antes de procesarse, y se colocará en el silo de repuesto para su uso.

El número de tanques de impregnación es generalmente un grupo de ocho, circulación en contracorriente. La cantidad de carga por tanque es de 10 toneladas, 20 toneladas, 30 toneladas, 60 toneladas. La cantidad específica debe determinarse de acuerdo con la escala de producción y el ciclo de producción. El líquido de impregnación es ácido sulfuroso, que puede prepararse utilizando agua clarificada y azufre. La temperatura de inmersión es de 850 kg por tonelada; la temperatura de inmersión es de 48 ~ 52 ° C; El tiempo de inmersión varía de una variedad de maíz a 54 horas. La solución de ácido sulfuroso ingresa al interior del grano a través de la cubierta semipermeable de la semilla, dispersa y destruye la proteína en las células del grano y promueve la liberación del almidón. El sulfito puede purificar el germen y cambiar la capa de la semilla de semi-infiltración a la penetración completa, permitiendo sustancias solubles disolverse en la solución de remojo más rápido. El sulfito también tiene un efecto antiséptico.

Las cribas de molienda incluyen trituración gruesa, desengrasado, molienda fina, tamizado y lavado de fibras.

Trituración gruesa: después de sumergir, el jade se aplasta primero con un removedor de arena y luego se rompe. El equipo de trituración es generalmente una trituradora de discos tipo disco, que se rompe dos veces

para liberar mejor el embrión. Cuando la trituración basta, el material se controla a aproximadamente 3. Desembrión: se requiere la separación de los gérmenes después de cada trituración.

El refinado de almidón separa las proteínas insolubles y las proteínas solubles residuales. El método de separación es principalmente un método de lavado y uso de un separador de almidón y un ciclón, y todos ellos se separan y se lavan mediante una centrífuga. Lo primero es mejor que lo segundo.

En algunos casos, se agrega un preconcentrador y se agrega un separador de concentración intermedia en el medio. En el proceso de refinación de almidón, la concentración de 6 a 7 de leche de almidón generalmente se separa en el agua mediante un separador de almidón, y el almidón se separa continuamente mediante un separador o una máquina de hilatura. El flujo se lava a contracorriente hasta que se alcanza el estándar de calidad requerido y se agrega agua nueva desde la última etapa.

El almidón refinado tiene una concentración de leche de hasta 200 B y puede usarse directamente como materia prima para el producto de la articulación [glucosa, etc.). Si está almacenado o transportado, debe deshidratarse y secarse. El equipo de deshidratación es una máquina de deshidratación centrífuga. El secado se lleva a cabo generalmente por el flujo de aire, secando el método de molienda húmeda del almidón de maíz. Además de los diferentes grados de almidón de maíz, se puede obtener una cierta cantidad de subproductos. : Jarabe de maíz, escorias de maíz, aceite de maíz y proteína en polvo.