

Producción de fideos cocidos y extrusión de máquina de fideos (1)

1. Introducción a las características de los fideos cocidos, materias primas y accesorios.



Los fideos cocidos son alimentos microexpandidos extruidos y el calentamiento, la maduración y la extrusión de los fideos se completan en una extrusora de [línea de producción de fideos](#).

[Secadora de microondas](#)

La harina se calienta y se funde en un gel. Cuando se extruye desde la cabeza de la máquina, la presión disminuye rápidamente y el agua interna se evapora, lo que provoca una estructura microporosa en el interior del producto. La estructura de la malla se utiliza para mejorar las propiedades funcionales, como el sabor y la textura nutricional del fideo. , tiene un efecto promotor obvio y tiene mejor rehidratación, especialmente los fideos de maíz se extruyen y extruyen para eliminar el sabor áspero de los fideos de maíz tradicionales, y tienen características finas y suaves.

Además, debido a la acción de la alta temperatura y la alta presión y la evaporación parcial del agua, se completa el efecto de la esterilización y se prolonga el tiempo de almacenamiento seguro del producto extruido. Los fideos cocidos pueden prepararse a partir de harina de trigo, harina de maíz, harina de arroz y harina de frijoles. La harina debe ser fresca, no deteriorarse y estar libre de plagas, y el tamaño de la harina debe ser superior a 80 mallas.

Almidón, álcali, oligoelementos, vitaminas, jugos de frutas y vegetales, polvos de frutas y vegetales y otros nutrientes pueden agregarse a los fideos cocidos para producir productos de fideos funcionales y para el cuidado de la salud. En China, los fideos fríos coreanos son los productos más típicos de los fideos cocidos.

Los fideos fríos de Corea del Norte utilizan principalmente la harina de trigo como principal materia prima. Después del desarrollo y la mejora continuos, la fórmula de producción de fideos fríos de Corea ha sido diferente. Además de la harina de trigo, la cantidad de harina de maíz y harina de alforfón está aumentando, lo que aporta frío a la RPDC. Multi-color y multi-variedad. Los fideos fríos de Corea del Norte comenzaron a extenderse en las áreas de grupos étnicos coreanos como Jilin y la península coreana. Con el desarrollo de la economía y el progreso tecnológico y la mejora del nivel de vida de las personas, la estructura dietética de las personas está cambiando constantemente, y la diversidad de requisitos dietéticos también está aumentando. El consumo y la producción de fideos fríos coreanos se han extendido a la cuenca del río Yangtze.

Esto demuestra plenamente que los fideos tradicionales coreanos, una comida étnica tradicional, tienen una amplia base de consumidores y un gran mercado. También muestra que los fideos cocidos también tienen una gran vitalidad.

En segundo lugar, la evolución y el desarrollo de la tecnología madura de procesamiento de fideos.

La tecnología de procesamiento de superficies de maduración ha evolucionado con la evolución del rendimiento técnico de los equipos de procesamiento. Los primeros fideos maduros se extruyeron con un émbolo de madera y luego se hirvieron en agua hirviendo. Se puede decir que el cromo es un producto temprano de los fideos extruidos.

La aparición de la extrusora de macarrones con ariete hidráulico antes y después de 1900 indica el comienzo de la producción mecanizada (o semi-mecanizada) de fideos cocidos. Sin embargo, antes de esto, los fideos madurados se producían de forma intermitente, con alta intensidad de mano de obra, baja eficiencia y proceso complicado.

La extrusora de fideos continua de un solo tornillo apareció en la década de 1930. La máquina inicialmente tenía las funciones de cizallamiento y aplastamiento. El proceso de procesamiento tenía poca generación de calor, pero aún así no podía cumplir los requisitos de cocción y maduración de la masa. En la etapa posterior, se desarrolló una extrusora de cocción en el extranjero, es decir, se agregó una capa intermedia de calentamiento por vapor o eléctrica a la parte exterior del barril de la extrusora de un solo tornillo para realizar la función de cocción de la máquina. Sin embargo, esto todavía no permite que los fideos estén completamente cocidos, y la expansión de la masa no se puede lograr, y la calidad de los productos de

fideos sigue siendo insatisfactoria.

El rápido desarrollo y la mejora de la tecnología de extrusión en la década de 1950 permitió que la producción de fideos cocidos lograra realmente el funcionamiento continuo de la cocción al vapor y la maduración, y la expansión de la máquina única, que es un salto en la tecnología de producción de fideos cocidos.