

Control de calidad del proceso de producción de tiras de papa congeladas (2)

Tiras de corte Hay corte hidráulico y corte mecánico. La tira de corte hidráulica es controlada por la tubería para controlar la disposición vertical de las papas. Bajo presión de agua alta, el cabezal de corte tiene diferentes formas, pero el plano vertical solo puede cortar tiras rectas, mientras que la tira de corte mecánico puede cortar triángulos y ondas verticales. Tipo.

[Secadora de microondas](#)



La separación de la detección es principalmente la eliminación de restos y la eliminación de tiras cortas, que pueden reutilizarse en la producción de productos como polvos enteros. Las líneas de producción a gran escala utilizan tiras de inspectores de luz para eliminar tiras con puntos negros. [Línea de producción de máquina de papas fritas](#)

La voladura y el escaldado es la alimentación instantánea de las papas fritas limpias en la máquina de escaldado, que no solo destruye la catalasa y la peroxidasa de la papa, previene el pardeamiento de las papas fritas, reduce el tiempo de fritura y es beneficiosa. La gelatinización del almidón protege las membranas celulares y altera las fuerzas intercelulares, reduciendo el contenido de agua, aumentando el color y reduciendo el azúcar.

La máquina de escaldado tiene un tipo de tambor (nivel de agua 4/5, 1 800 mm, barato) y una cinta transportadora horizontal (espacio grande, papas fritas de 200 mm de alto, cara). Generalmente, el blanqueo se usa una vez, es decir, el

agua caliente se calienta directamente a 60 ° C, y la producción industrial a gran escala adopta el segundo blanqueo, el tiempo de blanqueo es de 4 a 20 minutos, y la temperatura es de 40 a 85 ° C.

Tratamiento de la apariencia Tratamiento de la apariencia Primero, agregue blanqueador de pirofosfato de sodio, agregue alrededor de 0.8 a 1.2 de glucosa, de modo que las papas fritas sean de color amarillo dorado y mejore la apariencia.

Deshidratación y secado La deshidratación y el secado pueden hacer que el almidón se gelatinice, aumentar la frescura del producto, hacer que la humedad del producto seco se distribuya uniformemente y que la humedad interior y exterior sea constante. La fuente de calor de secado es vapor, la presión es de 8 kg / m², y se envía por un gran flujo de aire. Por lo general, se usa un secador de banda de 1,5 a 2 m de ancho. El interior del secador está dividido, y la dirección del flujo de aire es diferente. El interior de la máquina es extremadamente fácil de limpiar e inhibe el crecimiento de bacterias. La temperatura de la cámara de secado es de 60 ° C y el balance interno y externo de agua se mantiene, el tiempo de secado es de 15 a 20 minutos y el espesor de la capa es de 100 mm.

Frito frito es un proceso clave en la producción de papas fritas congeladas con papas. La freidora tiene una presión de vapor de 20 kg / m², una temperatura de 170 ° C y un tiempo de 90 s. La velocidad del ciclo de filtración del aceite es de 1 vez / min, por lo que el aceite alcanza la filtración 100 y el pequeño residuo de almidón triturado se filtra a tiempo para evitar la aparición de manchas.

Drenaje Para evitar la congelación posterior, el aceite se condensa formando un sólido y contamina el congelador. El aceite del filtro se reutiliza a un caudal de 3,500 galones estadounidenses para grandes líneas de producción. El filtro de tambor tiene un caudal de hasta 1000 galones estadounidenses y es adecuado para pequeñas líneas de producción. Filtración en la primera etapa, separación de escoria grande, malla de malla 60, filtro de bolsa de papel secundario, malla 200 o más, o filtro secundario tipo correa, malla de acero inoxidable de malla 200 en lugar de papel, limpieza automática, reciclaje de ida y vuelta.

Congelación La congelación se divide en congelación de superficie y congelación profunda. Teniendo en cuenta el sistema de descongelación continua, el sistema de congelación se divide en unidades individuales, cada unidad se controla de forma independiente y puede iniciarse y detenerse automáticamente sin afectar el trabajo de otras unidades. El transportador de congelación tipo túnel se divide en superficie de congelación rápida (espesor compuesto 50 mm) y congelación profunda (espesor de la pila 150 mm, la pila no debe ser demasiado gruesa, demasiado gruesa hará que se adhieran las papas fritas). Temperatura de congelación -38 ° C, tiempo 400 s. Clasificación, embalaje y refrigeración según sea necesario.