

El proceso de producción del retrete y su diseño.

Ya sea una bolsa o una taza, el proceso antes de la gelatinización es el mismo en el proceso de producción.

Después de que los fideos instantáneos embolsados se pegan, se someten a procesos como el corte, la fritura o el secado, la deshidratación, el enfriamiento, el empaque del empaque del condimento, el empaquete y el almacenaje; Bolsas sazonadas fritas, filtradas con aceite, enfriadas, y procesadas a través de ventosas, transporte, termosellado, remo, embolsado, encogimiento, empaquete y almacenamiento.

[Secadora de microondas](#)



En estos dos métodos, el alimento frito con aceite sabe bien, pero el aceite es fácil de oxidar y deteriorar. Aunque el método de secado es más económico, el sabor y la calidad son peores. En la década de 1990, Japón, Australia y otros países adoptaron el Método de secado por congelación y secado para producir fideos instantáneos con buenos resultados. [Línea de procesamiento de fideos instantáneos.](#)

En este método, los fideos preparados se congelan y luego se calientan en condiciones de vacío para que el hielo se

vaporice y se seque. Este método no daña los nutrientes. Mientras se agregue el agua, se puede recuperar rápidamente (el tiempo de recuperación es del 5% del método de secado), se puede mantener el estado original de la organización y no se produce el problema de deterioro de la grasa del aceite.

Equipo portátil de procesamiento de producción de superficie.

En la producción de productos desechables, hay principalmente: mezcladores, alimentadores, combinadores, prensas continuas, pegadoras de túneles, freidoras continuas, secadoras y algunos equipos de transporte.

(1) y la máquina. Hay dos tipos de máquinas uniaxiales y de doble eje, que se caracterizan por su gran capacidad y baja velocidad. Por lo tanto, la superficie se puede mezclar completamente para asegurar la formación de la masa, lo que es ventajoso para la polimerización de la proteína gelatinosa, aumenta la tenacidad y tiene un bajo consumo de energía.

(2) Máquina compuesta. El compuesto consiste en 3 pares de rollos con 2 pares en la parte superior y 1 par en la parte inferior. La tela se enrolla primero en una masa con los dos pares superiores de rollos, y luego las dos capas se enrollan en uno con el par de rollos inferior para hacer que la superficie de cuero quede bien unida.

(3) Máquina laminadora continua. Un grupo generalmente se compone de 5 juegos, y cada máquina de prensa tiene 1 par de rollos. Después de enrollar la masa, el último corte longitudinal es de 3 piezas y luego se corta en tiras con un cortador.

(4) Gelatinizador tipo túnel. La máquina es generalmente de 10 ~ 12 m de largo, con una boca baja y un extremo de salida alto, formando una cierta pendiente. De esta manera, la tasa de utilización del vapor es mayor. El vapor se rocía primero en el tanque inferior a una temperatura de 60 ° C a 70 ° C y luego se levanta libremente. Cuando los fideos se envían al extremo de salida, el agua se absorbe gradualmente para completar la gelatinización y la temperatura en el extremo de salida es de 98 ° C.

(5) Freidora continua de aceite. La cinta transportadora sostiene una caja de acero inoxidable. Cuando el aceite se fríe, la superficie se coloca en una caja para evitar que la superficie se rompa. La caja está tapada para evitar que la cara se escape desde el interior de la caja. La cubierta está unida a otra cadena transportadora que se ejecuta de forma sincronizada con la cadena de salida de la caja. Cuando la cara está dentro de la caja, la cubierta está cerrada.

Después de la fritura, la tapa se retira automáticamente y la superficie se vierte fuera de la caja. El tiempo para que los

fideos pasen por el cárter de aceite es de unos 70 segundos. La temperatura de fritura del aceite es de 140 ° C en la boca y 155 ° C en la salida. El combustible en el cárter de aceite es aceite pesado, que se puede ajustar automáticamente. La parte superior del cárter de aceite está equipada con un tubo de escape y puede recoger gotas finas de aceite.

(6) Secadora. La secadora utiliza vapor para calentar y deshidratar los fideos. La estructura interna generalmente se compone de varias capas de cintas transportadoras de malla colocadas en la cinta transportadora o colocadas en cientos de cajas perforadas de metal, que se mueven hacia atrás y hacia adelante en el conducto de aire caliente para el secado. Hay varios radiadores de vapor en la parte superior de la secadora, y cada radiador está equipado con un ventilador para suministrar aire.

La temperatura del aire caliente calentada por el disipador de calor es de 70 ° a 80 ° C, y se sopla verticalmente a la cinta transportadora para su secado. La cinta transportadora funciona a una velocidad de 0.05 m / s y la tira de fideos tiene aproximadamente 30 min en la secadora, logrando un contenido de agua estándar de alrededor del 12%. La humedad dentro de la máquina se descarga naturalmente desde ambos extremos, lo que reduce la temperatura relativa dentro de la máquina y facilita el secado rápido.

3 Conclusión Todavía hay algunos problemas notables en la producción de fideos instantáneos: primero, debemos fortalecer la formulación de los ingredientes para aumentar el sabor y la variedad; segundo, usar agua blanda durante la producción, el valor de pH es 7.5 ~ 8.5, el contenido de hierro y manganeso se controla por debajo de 10 ppm El tercero es usar los aditivos para dominar los principios de salud y protección del medio ambiente.