

ПРОДАМ ОБОРУДОВАНИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СЫРА ТОФУ ПРОИЗВОДСТВО КИТАЙ НОВОЕ



Хабаровск, Россия

Соевый сыр - тофу получается путём свёртывания (створаживания) белка соевого молока при нагревании. Это происходит с помощью коагулянта (например, нигари – хлорид магния, лимонная кислота или сульфат кальция). После этого тофу прессуется. Конечный продукт имеет белый цвет.

На первом этапе предварительно необходимо произвести очистку и промывку соевых бобов и отделение посторонних примесей, камней и т.п., если таковые имеются. Далее производится шлифование на шлифовальной машине, хотя на некоторых предприятиях при приготовлении соевого молока эта процедура обычно опускается. Затем следует промывка бобов в воде.

Все вышеперечисленные процедуры производятся на специальных аппаратах, не входящих в состав линии для производства тофу – дело в том, что обычно закупаемая соя уже обработана таким образом – исключение составляет лишь та ее часть, которая приобретает непосредственно у производителя – агропромышленных комплексов или фермеров (хотя первые могут и очищать сою перед реализацией).

На втором этапе происходит замачивание бобов – соевые бобы замачиваются в холодной воде (температура воды около 15-20 градусов) примерно на 10-12 часов. Чем холоднее вода, тем большее время требуется на замачивание, однако использовать теплую, а тем более горячую воду не допускается по технологии – тогда получится разваренная или просто вареная соевая каша.

Третьим этапом в мельнице машины по производству и створаживанию соевого молока предварительно очищенные и набухшие соевые бобы измельчаются до состояния более или менее однородной (гомогенной) массы с добавлением в нее воды.

Далее в варочной машине производится варка полученной массы. Нельзя допускать кипения соевого молока. После застывания производят повторное охлаждение в чистой холодной воде

После варки с помощью пресса для производства тофу производится отделение соевого молока от нерастворимой твердой массы – окары, также являющейся, хотя и побочным, но реализуемым пищевым продуктом. Формирование производится механическим прессованием, сопровождающимся удалением лишней жидкости из продукта.

Затем следует этап нарезания – разделки получившихся бесформенных глыб на брикеты, причем полотняный тофу, как достаточно жесткий, разрезается на плитки нужного размера как есть, а нарезание более мягкого шелкового тофу производится в баке с холодной водой.

Последним этапом производства тофу является его упаковка, причем «шелковый» хранится в емкости под слоем воды – чистой или подсоленной (подслащенной) в зависимости от дальнейшего использования.

Дело в том, что производство тофу подразделяется на два вида – «полотняный», более жесткий, по консистенции напоминающий творог и «шелковый» – несколько мягче предыдущего, похожий скорей на мягкие сорта сыра типа брынзы и т.п.: собственно торговые названия «соевый сыр» и «соевый творог» произошли именно из-за этого сходства.

По умолчанию на выходе получается «полотняный» тофу, а для получения «шелкового» следует измельчить и вновь сформировать «полотняный» – он станет несколько мягче и податливей. Собственно третий этап – измельчение и формирование существует только при производстве «шелкового» тофу. «Полотняный» тофу также прессуется, но слабее и без предварительного измельчения – просто для удаления лишней жидкости.

Цена: **350 000 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Яровая Татьяна

89142098229

Комсомольская 75 б