

全自动裹衣花生生产工艺

裹衣花生是一款为花生外皮裹上面粉等配料，再通过油炸或烘烤等工艺制成的休闲食品。由于其口感酥脆，而且除了保留花生的原味外，还含有油香、麦香、蒜香、炭火香等其他口味，因此受到广大消费者的喜爱。河山全自动裹衣花生生产线依据如下生产工艺，制造优质裹衣花生。

一、裹衣花生工艺流程

选料→喷糖浆/撒粉→裹衣→烘烤/油炸→冷却→调味→包装。

二、河山全自动裹衣花生机的性能特点

河山全自动裹衣机是全自动双批次连续裹衣系统，主要用于对花生、青豆、瓜子、豆瓣、坚果等果仁进行裹衣加工，可实现定量给料、给粉、给液、自动裹衣及出料的全自动加工控制作业，该设备具有 PLC 程序全自动控制，操作简便，生产效率高，产品品质稳定等优点。

三、河山全自动裹衣机工作原理

裹衣原料被储存在料斗中，由 PLC 控制自动出料，通过称重料斗自动称重，原料自动被投入到裹衣桶中，通过裹衣桶的旋转盘带动原料进行运转，容积泵和高速甩液盘将料液均匀涂洒到原料表面，粉料通过自动定量给粉系统被投入到裹衣桶中，实现一次裹粉作业过程。循环的次数取决于产品工艺要求，可设定不同裹衣次数，以实现生产不同的裹衣产品。裹衣机精确控制每次投入的粉剂和料液，以达到每次裹衣的一致性。

河山全自动裹衣机配套的真空上粉系统，是在全密封状态下运行，无粉尘

污染，保证混合物料成份的均一性。通过控制工艺的参数，可控制裹粉包裹的面积，以达到全包或半包的个性化要求，还可以控制裹粉厚度及粉剂的种类，满足不同企业的工艺要求和市场需求。

河山全自动裹衣机的特点:质量稳定，单机产量大，无粉尘污染，可连续生产，自动化程度高。不同的调料配方和产品种类可一键存储，生产时直接调用相应的配程序，只需一键操作，即可完成从上粉上料，烘烤调味，到裹衣成品的产出，确保了成品品质的稳定性、统一性，减少了粉尘对车间环境的污染，大大减轻了人力劳动强度和降低了对操作人员的技能要求，缓解了企业招工难的问题。

四、低温油炸工序优势

裹衣花生裹衣层轻薄，油炸温度与油炸时间的合理配合会降低有害物质产生风险，和减少对花生的营养物质的损坏。裹衣花生中含有的大量还原糖和蛋白质会发生美拉德反应。适当的美拉德反应使得产品具有金黄的色泽。热风吹油后冷却，脱去产品表面多余油脂，保持产品酥脆清爽的口感，延长产品保质期。

五. 连续性生产的优势

河山全自动裹衣花生生产线，从花生原料到成品始终连续生产，生产过程中大大减少了人员接触物料的次数，降低了人工带入微生物和杂质的可能性；缩短了生产周期，提高了生产效率。独特的除粉系统，可以分离粘连物料，除去多余的面粉，减少损耗，提高裹衣产品品质，减缓棕榈油的氧化时间。