



Ekspert od ekstruzji żywności - doradztwo

Ekstruzja to jedna z metod produkcji żywności. Takie popularne przekąski, jak chrupki, płatki śniadaniowe i makarony błyskawiczne powstają właśnie przy zastosowaniu tej technologii. Ekstruzja polega na zgniataniu żywności przez specjalnie do tego celu zaprojektowaną maszynę aż do momentu, w którym zostanie uzyskana częściowo płynna masa. Wtedy ma miejsce kolejny etap, jakim jest przeciśnięcie tej masy przez szczelinę o niewielkich rozmiarach. Wykorzystywane do tego urządzenie składa się z podajnika i beczki, wewnątrz której obraca się główna śruba. Jej zadaniem jest mieszanie składników. Proces ekstruzji odbywa się w warunkach wysokiej temperatury. Wykorzystuje się ją w procesie produkcji porcjowanej żywności. Można tutaj wymienić wojskowe racje żywnościowe. Ten proces służy także do wytwarzania produktów stosowanych w turystyce. Chodzi tutaj m.in. o posiłki mające długą datę ważności, które spożywane są w trakcie pobytu w takim miejscu, jak kemping. Jednym z zastosowań ekstruzji jest również produkcja żywności, która jest wykorzystywana w trakcie klęsk żywiołowych. Dzięki niej poszkodowane osoby mogą szybko i skutecznie zaspokoić głód. Przyszłość zapowiada się naprawdę ciekawie, jeśli chodzi o technologię opisaną w tym artykule. Specjaliści uważają, że dzięki ekstruzji można będzie zapewnić wyżywienie astronautom biorącym udział w przyszłych dalekich wyprawach kosmicznych, np. na Marsa. Na to jednak musimy jeszcze trochę poczekać, prawdopodobnie kilkadziesiąt lat. Kogo można w Polsce nazwać ekspertem od ekstruzji? Zobacz więcej: [doradztwo ekstruzja żywności](#) i ekstrudery.