

Bún tươi là món ăn quen thuộc trong ẩm thực Việt Nam, xuất hiện trong nhiều món ngon như bún bò, bún chả, bún riêu... Để đáp ứng nhu cầu thị trường, nhiều cơ sở sản xuất đã đầu tư vào **dây chuyền sản xuất bún tươi** hiện đại nhằm nâng cao năng suất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và tạo ra sản phẩm chất lượng đồng đều.

1. Dây chuyền sản xuất bún tươi là gì?

Dây chuyền sản xuất bún tươi là hệ thống thiết bị tự động hóa giúp thực hiện toàn bộ quá trình từ xay bột, ủ bột, ép sợi đến luộc bún và đóng gói. Việc ứng dụng công nghệ hiện đại giúp giảm thiểu công sức lao động, tối ưu quy trình sản xuất và đảm bảo vệ sinh thực phẩm.

2. Quy trình sản xuất bún tươi bằng dây chuyền tự động



Một dây chuyền sản xuất bún tươi tiêu chuẩn thường bao gồm các công đoạn sau:

- Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Gạo là nguyên liệu chính để làm bún, thường được chọn lọc kỹ lưỡng để đảm bảo chất lượng. Gạo được ngâm trong nước sạch trong khoảng 4-8 giờ để làm mềm trước khi xay.

- Bước 2: Xay và lọc bột

Gạo sau khi ngâm được nghiền mịn bằng máy xay, tạo thành hỗn hợp bột nước. Hỗn hợp này tiếp tục được lọc qua hệ thống lọc tách nước để loại bỏ tạp chất, giúp bột đạt độ sánh mịn cần thiết.

- Bước 3: Ủ bột

Bột được ủ trong thời gian phù hợp để tạo độ dai tự nhiên cho sợi bún, đồng thời giúp loại bỏ bớt axit chua, mang lại hương vị đặc trưng.

- Bước 4: Ép đùn và tạo sợi bún

Sau khi ủ, bột được đưa vào máy ép bún. Tại đây, bột sẽ được đùn qua khuôn có kích thước phù hợp để tạo thành sợi bún tròn đều, mịn và có độ đàn hồi tốt.

- Bước 5: Luộc bún

Sợi bún sau khi ép được đưa vào hệ thống luộc chín bằng nước nóng. Giai đoạn này giúp bún đạt độ chín hoàn hảo mà vẫn giữ được độ dai ngon.

- Bước 6: Làm nguội và tách nước

Bún được làm nguội bằng hệ thống phun nước lạnh, sau đó tách nước bằng máy vắt ly tâm để giảm độ ẩm, giúp bún không bị bở hay dính chùm.

- Bước 7: Đóng gói sản phẩm

Bún sau khi làm nguội sẽ được đưa vào máy đóng gói tự động, giúp bảo quản sản phẩm tốt hơn, kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn đảm bảo độ tươi ngon.



3. Lợi ích khi sử dụng dây chuyền sản xuất bún tươi

✓ Nâng cao năng suất

Dây chuyền tự động giúp sản xuất bún nhanh chóng với sản lượng lớn, đáp ứng nhu cầu thị trường.

✓ Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Quy trình sản xuất khép kín, không tiếp xúc với tay người, giúp hạn chế vi khuẩn và đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh.

✓ Tiết kiệm chi phí và nhân công

Giảm thiểu lao động thủ công, tiết kiệm nguyên liệu, đồng thời giảm chi phí vận hành so với sản xuất thủ công.

✓ Chất lượng sản phẩm đồng đều

Sợi bún có độ dai ngon, màu trắng tự nhiên, không bị nát hay chua, phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng.

4. Mua dây chuyền sản xuất bún tươi ở đâu uy tín?

Nếu bạn đang tìm kiếm một **dây chuyền sản xuất bún tươi** hiện đại, chất lượng cao, hãy tham khảo ngay tại **Haanhtech** – đơn vị chuyên cung cấp các thiết bị chế biến thực phẩm tiên tiến.

👉 Xem chi tiết sản phẩm tại đây: [Dây chuyền sản xuất bún tươi](#)