

¿Cuáles son las categorías de los fideos instantáneos?

Shandong Loyal Industrial Co.,Ltd. se especializa en la producción y desarrollo de líneas de producción de fideos instantáneos y equipos automáticos de fabricación de fideos instantáneos. Hemos proporcionado la mejor calidad de servicio y la tecnología más profesional para devolver a los clientes y a la sociedad.



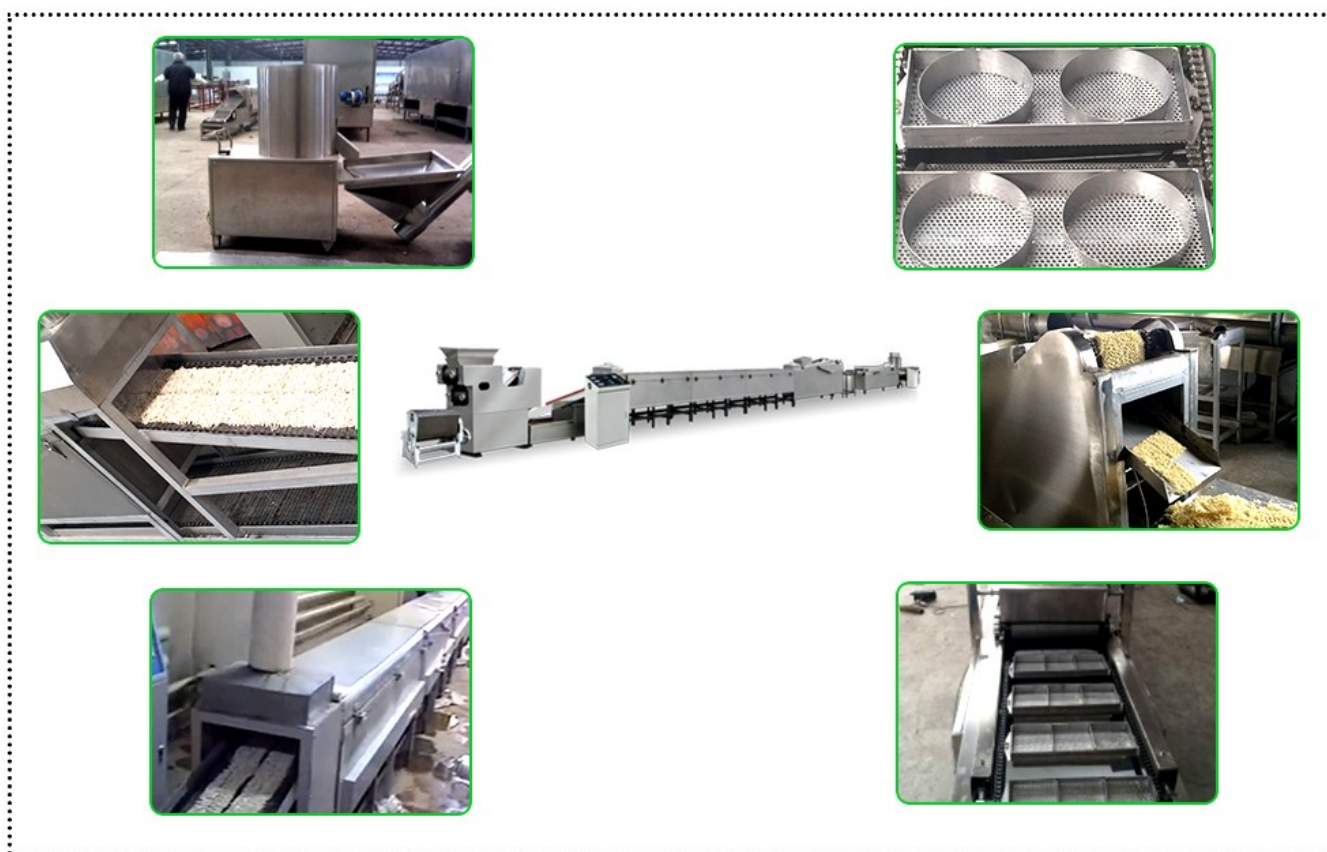
No hay una regulación uniforme sobre la clasificación. Y hay cuatro métodos de clasificación generalmente reconocidos por diversos documentos.

1) Según el proceso de secado de los fideos instantáneos

Se divide en fideos instantáneos fritos, fideos instantáneos secados al aire caliente y fideos instantáneos hervidos.

1. Fideos instantáneos fritos

Velocidad de secado rápida (unos 70 para completar el secado). Alto grado de gelatinización (la tasa de gelatinización del almidón alcanza más del 85%). Los fideos son porosos debido a la rápida evaporación y deshidratación en poco tiempo. Por lo tanto, el producto tiene una buena rehidratación. Remoje en las aguas residuales durante 3 minutos y luego coma. La conveniencia es alta. Y tiene un agradable aroma a fritura. Pero debido a que el producto contiene un 20%-24% de grasa. Por lo tanto, el costo es alto. Además, a pesar del uso de aceite de palma con un mayor contenido de ácidos grasos saturados. Pero después de un período de almacenamiento. seguirá habiendo rancidez oxidativa. Produce un sabor grasiento. Y reduce significativamente el sabor y el gusto del producto. Por lo tanto, el período de almacenamiento de los fideos instantáneos fritos es más corto.



2. Fideos instantáneos que se secan con aire caliente

Los fideos húmedos al vapor y gelatinizados se deshidratan y secan a una temperatura de 70-90. Como no se utiliza grasa, el costo es bajo, no es fácil de oxidar y ranciar. Y el tiempo de almacenamiento es largo. Debido a la baja temperatura de secado, el tiempo de secado es largo, el grado de gelatinización es bajo. Y la porosidad interna de los fideos es pobre. Lleva mucho tiempo rehidratarse cuando se come, y la conveniencia es pobre.

3. Fideos instantáneos hervidos

Los fideos instantáneos hervidos (también conocidos como fideos instantáneos frescos, fideos LL y fideos udon) son otro tipo de fideos instantáneos después de los fideos instantáneos secos y los fideos instantáneos fritos. Se adapta a los gustos de los diferentes consumidores. Satisface las necesidades de los consumidores de diferentes grados. Cómodos de comer, los fideos instantáneos hervidos tienen más ventajas sobre los fideos instantáneos secados al aire y los fideos instantáneos fritos: su tiempo de rehidratación es corto y es más cómodo de comer. Sin necesidad de freírlos, su consumo a largo plazo es beneficioso para la salud humana. Es especialmente popular entre los jóvenes. Hay muchas maneras de comer, se puede hacer una sopa de fideos, una ensalada fría, o saltear. Cada forma de comer tiene un sabor diferente.



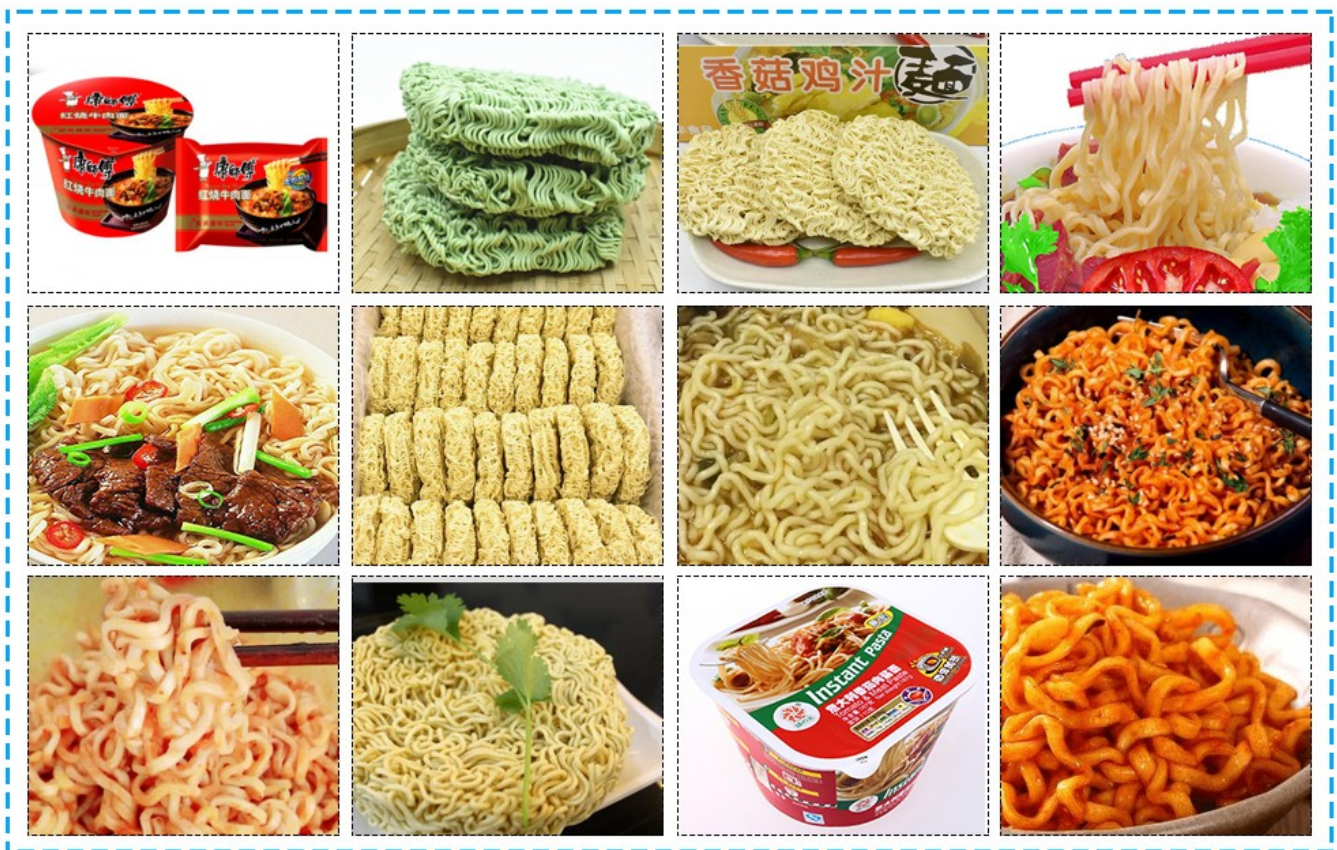
2) Según el método de embalaje

Se puede dividir en tres tipos: bolsa, taza y tazón.

Nuestro país está actualmente dominado por las bolsas y los tazones. La bolsa es de bajo costo, fácil de almacenar y transportar, y la vajilla es necesaria para comer, por lo que su conveniencia no es tan buena como los tazones y tazas.

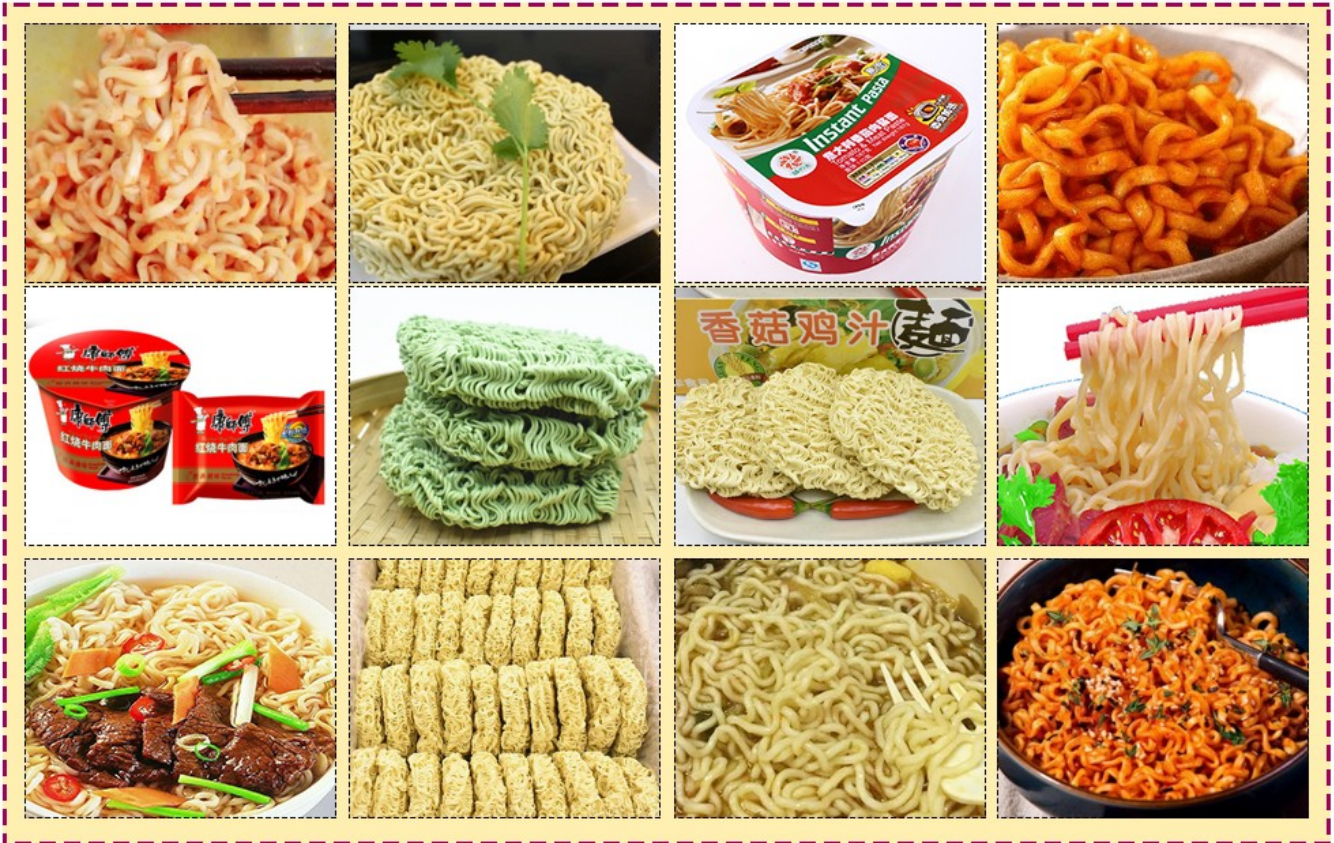
Los fideos instantáneos en tazones y tazas tienen su propia vajilla. Tiene una mayor conveniencia, pero debido a que el envase es más caro. Por lo tanto, el costo y el precio de este producto son más altos.

En la actualidad, la tasa de reciclaje de varios materiales de embalaje utilizados para el envasado de fideos instantáneos en mi país es baja. Causará contaminación al medio ambiente.



(3) Según el sabor del producto

Se puede dividir en varios tipos. Como los fideos fritos con salsa de soja al estilo chino y los fideos con salsa de cebolleta y sabor a camarón. Fideos gruesos al estilo japonés con sabor a miso y fideos soba al curry. Y según las diferentes necesidades, se añaden diferentes nutrientes a las materias primas de los fideos instantáneos. Como fideos instantáneos de maíz, fideos instantáneos de frijol mungo, fideos instantáneos de harina de soja u otros granos, fideos instantáneos de frijol, etc.



(4) Por tipo de rostro

Se puede dividir en fideos instantáneos cuadrados y redondos.