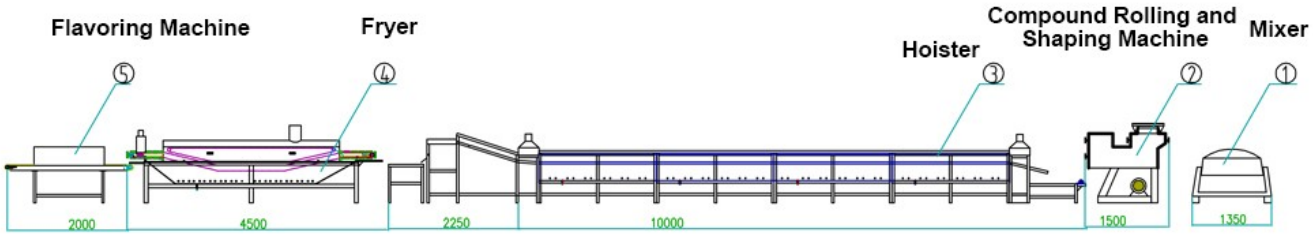
¿Cómo pueden destacarse los fabricantes de fideos instantáneos?

Con el continuo desarrollo de la economía y el acelerado ritmo de vida de las personas. Una variedad de alimentos de conveniencia han sido favorecidos por muchos grupos de consumidores. Los alimentos de conveniencia se pueden subdividir en alimentos instantáneos, alimentos congelados rápidamente, alimentos de conveniencia secos o en polvo, alimentos enlatados y platos de conveniencia. En los últimos años, la comida lista para comer se ha vuelto cada vez más simple, rica y diversa. Y gradualmente se ha convertido en un producto popular en la industria alimentaria. Porque está en línea con los estilos de vida modernos. Impulsado por la demanda del mercado, se ha desarrollado rápidamente.

Recientemente, el autor compró una variedad de alimentos instantáneos en una plataforma de comercio electrónico. Como fideos ramen al estilo japonés, fideos de caracol Liuzhou, fideos de cuchillo Lanzhou, fideos de arroz Hunan y así sucesivamente. La comida instantánea ya no se limita a los tradicionales fideos instantáneos. Presenta una situación de "cien flores florecen". Estos alimentos instantáneos no sólo son deliciosos y convenientes. También reflejan las características culturales regionales. ¿Pero cómo hacer que estos alimentos con características locales rompan las limitaciones geográficas y mantengan la forma y calidad de la circulación? Esto se beneficia de la innovación y el desarrollo de la maquinaria y el equipo de alimentos en esta etapa. Proporciona una garantía para realizar la doble mejora de la calidad y el valor de los alimentos instantáneos.

Los alimentos instantáneos generalmente constan de dos partes: fideos y paquetes de condimentos. Parece

simple pero hay mucho conocimiento en ello.

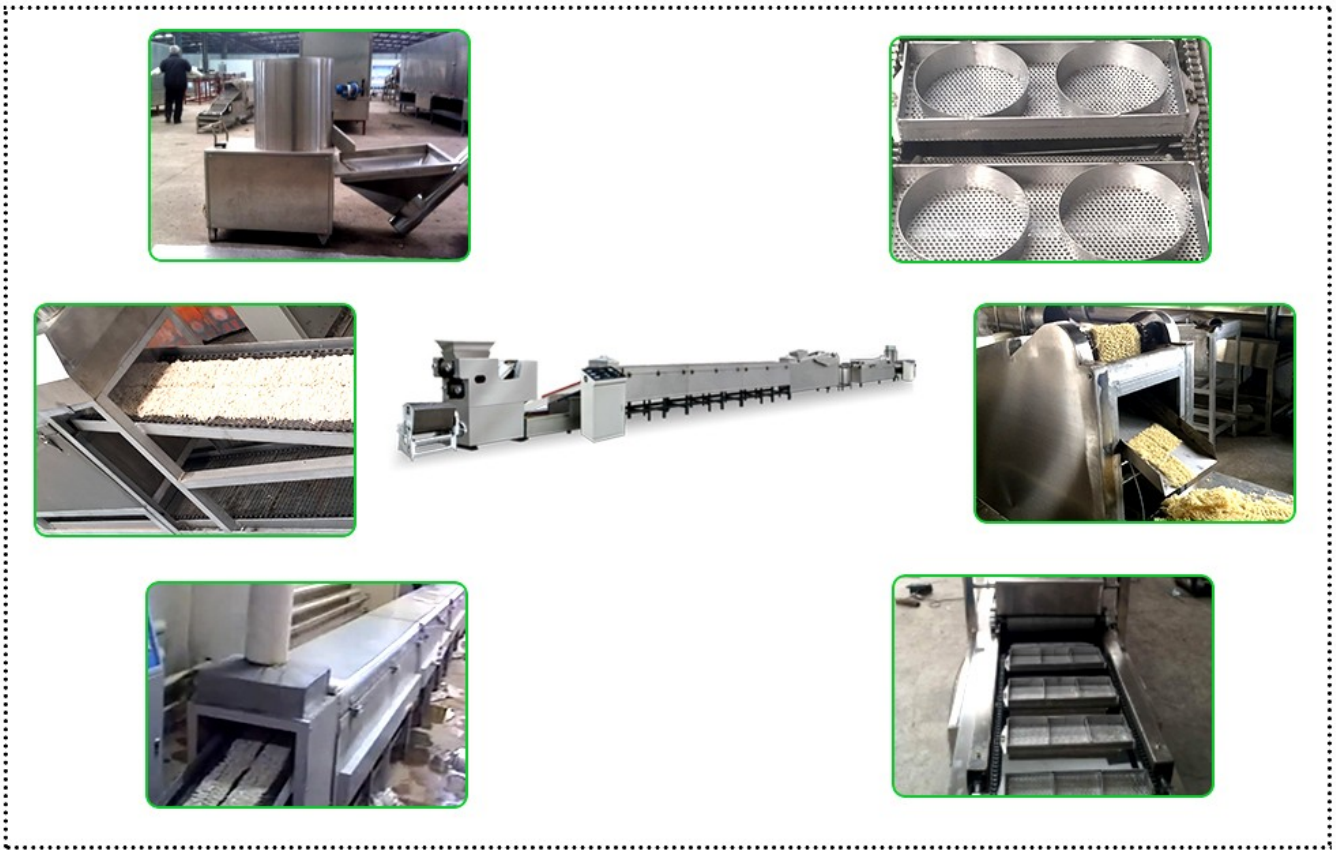


En primer lugar, la línea de producción de fideos instantáneos implica procesos como la mezcla, el prensado, el secado, el enfriamiento y el empaquetado. Los fideos instantáneos tradicionales suelen utilizar el proceso de fritura. Sin embargo, los requisitos de la gente moderna para la alimentación han cambiado de los anteriores sólo para la saciedad a la nutrición y la salud. Por lo tanto, la mayoría de los nuevos alimentos instantáneos en esta etapa se están desarrollando en la dirección de los no fritos. Esto tiene mayores requerimientos para la tecnología de secado. El proceso de secado actual en la industria incluye principalmente el secado de fritura y el secado sin fritura, como el aire caliente, el microondas y la congelación al vacío. Con el desarrollo de la ciencia y la tecnología, la tecnología de secado de congelación al vacío de mi país ha llegado a ser bastante madura. Muchas grandes empresas de producción de alimentos han introducido equipos relacionados. El rendimiento de sublimación del hielo se utiliza para completar el secado de productos de fideos en un entorno de baja temperatura y baja presión.

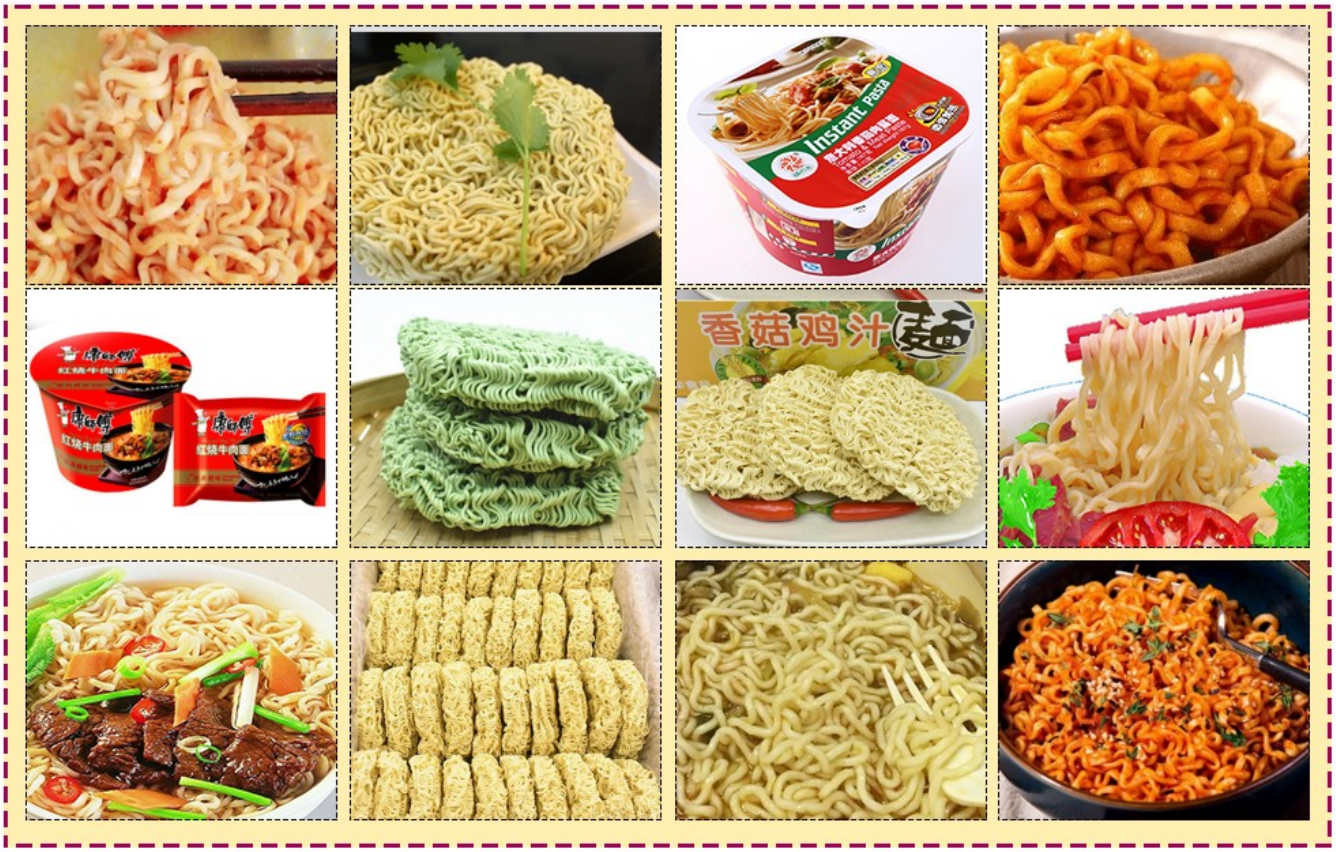
En segundo lugar, hay abundantes paquetes de condimentos para alimentos instantáneos como fideos de caracol y ramen. Enfrentando una competencia de mercado cada vez más feroz. Los fabricantes de

alimentos instantáneos están comprometidos con la mejora de la tecnología de envasado de productos. La maquinaria de envasado automático puede ajustar el proceso de envasado según las diferencias entre los distintos productos de harina y los distintos paquetes de condimentos. Vincula el equipo, las funciones y la información que intervienen en el envasado. Ahorra tiempo y mejora eficazmente la eficiencia del envasado. También puede asegurar que los alimentos instantáneos puedan tomar mejor el "Internet Express".

Además, los alimentos listos para el consumo pueden transportar múltiples microorganismos durante el proceso de producción. Por lo tanto, es necesario esterilizarlos. Para lograr el propósito de extender la vida útil de los alimentos. Para evitar que se destruya la textura de los alimentos. Los alimentos instantáneos utilizan una variedad de nuevas tecnologías en la esterilización. Como la esterilización por vapor, microondas, baja temperatura, ozono, alta presión, etc. La selección de la tecnología de esterilización apropiada no sólo puede lograr eficazmente el propósito de la esterilización. También mantiene bien el sabor de los alimentos.



Shandong Loyal cree que la comida instantánea tiene ventajas considerables en términos de recursos y mano de obra. Ha creado las condiciones para que la industria tome el camino de la industrialización moderna. A continuación, los alimentos listos para comer se desarrollarán gradualmente de la tradicional manual a la automatización, de sólo por conveniencia a deliciosos y saludables. Las empresas pertinentes deben aprovechar la oportunidad y combinar las tecnologías emergentes para buscar mayores perspectivas de desarrollo para la industria. Crear una nueva situación para los alimentos instantáneos.


Instant Pasta
香菇鸡汁麵