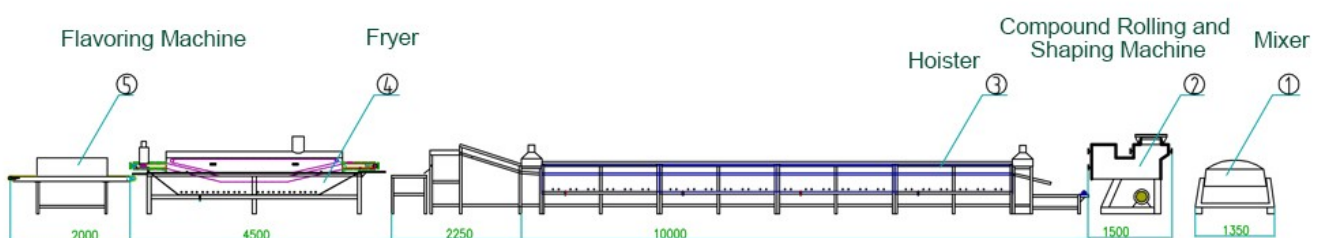


Selección de grasas y aceites en el proceso de producción de la línea de producción de fideos instantáneos

Los fideos instantáneos industriales que hacen el equipo de la línea de producción producido por Shandong Loyal es muy popular entre las empresas. Cuando las empresas producen pequeños fideos instantáneos, la selección de la grasa es muy importante. Está relacionada con la vida útil de los fideos instantáneos.



Las grasas y aceites utilizados en los alimentos precocinados son principalmente grasas animales y vegetales. Los triglicéridos se forman a partir de una molécula de glicerol y tres moléculas de ácidos grasos a través de enlaces éster. Shanzhi no es sólo un medio de procesamiento (medio de transferencia de calor), sino que también es un componente importante en algunos alimentos de conveniencia. Como el desayuno de cereales, las patatas fritas, el maíz inflado... Pero sólo se utiliza como una especie de otros alimentos de conveniencia como el pan y las galletas. Los componentes, entre ellos, las grasas y los aceites juegan un papel importante en la apariencia, sabor, textura, etc. del producto. Y a menudo es un componente que limita su vida útil.



En los aceites, los ácidos grasos son compuestos de cadena lineal que contienen un grupo carboxilo. Los ácidos grasos naturales suelen contener de 4 a 26 átomos de carbono, y el punto de fusión aumenta con la extensión de la cadena de carbono. Los ácidos grasos con 12 carbonos o más son sólidos a temperatura ambiente. Si los ácidos grasos contienen dobles enlaces, se llaman ácidos grasos insaturados. Son más reactivos que los correspondientes ácidos grasos saturados y tienen un punto de fusión más bajo. Los ácidos grasos poliinsaturados se consideran más beneficiosos en la dieta que los ácidos grasos monoinsaturados.



La principal fuente de grasa comestible son los cultivos anuales como la soja, el cacahuete, la semilla de algodón, la semilla de cáñamo, la colza, la semilla de girasol, etc. Y otros aceites de cultivo como el aceite de palma, el aceite de almendra de palma, la manteca de cacao y el aceite de oliva. Además, hay grasas animales como la mantequilla, la manteca, la manteca de cerdo, el aceite de cordero, etc. Y grasas biológicas marinas como el aceite de ballena, fresco y de tiburón. Las diferentes condiciones de procesamiento de la fuente de aceite

Diferente, su rendimiento y uso también son diferentes.

