

La línea de producción de arroz nutricional ayuda a la producción de arroz autocalentado

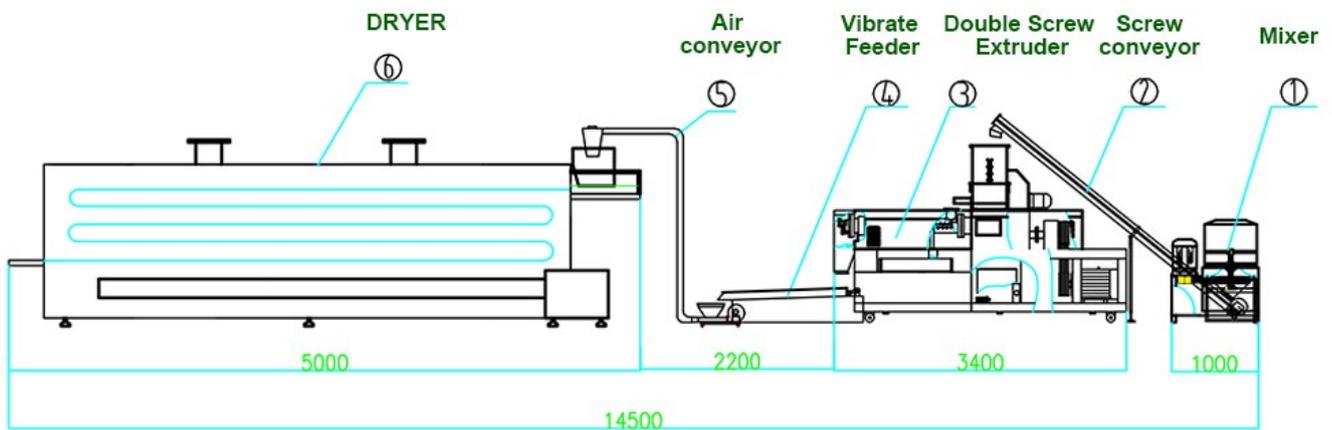
Los fideos instantáneos tradicionales necesitan ser remojados en agua hirviendo para comer. Algunas personas especiales, como los viajes y los viajes de negocios, no pueden comer comida caliente sin agua hirviendo. Cuando se come arroz instantáneo, no se necesita agua hirviendo o energía térmica. Abre el envase exterior y pon el agua pura dentro. La bolsa se vierte sobre la bolsa de calentamiento, el agua y la bolsa de calentamiento se mezclan automáticamente para calentar, el arroz y los platos se cocinan al vapor. Y se puede comer en 8-15 minutos.



El arroz autocalentado viene con una bolsa de calentamiento. Después de encontrar agua. La temperatura se eleva inmediatamente en 3-5 segundos. La temperatura es tan alta como 150°. La temperatura del vapor llega a 200°. Y el largo tiempo de conservación del calor puede llegar a tres horas. Es fácil madurar el arroz crudo.



El arroz autocalentado es otro alimento de conveniencia desarrollado después de los fideos instantáneos. Es de tamaño pequeño, ligero, fácil de llevar, seguro e higiénico. Puede satisfacer los requisitos de la comida instantánea en varias condiciones y es bien recibido por más consumidores. Con la aceleración del ritmo de vida de las personas y la mejora de los niveles de vida. Las necesidades de las personas también aumentan constantemente. El arroz autocalentado no sólo puede satisfacer las necesidades de alimentos instantáneos y de conveniencia, sino que también es un alimento básico. El arroz de auto-calentamiento puede ser un arroz nutritivo procesado por un proceso especial. Puede compensar la falta de nutrición de otros alimentos de conveniencia, que es difícil de satisfacer las necesidades nutricionales de las personas. Se ajusta al concepto de consumo de la gente moderna y tiene muy amplias perspectivas de desarrollo.



Y nuestra línea automática de producción de arroz nutritivo está desarrollada para la gran cantidad de nutrientes que se pierden en el arroz en el proceso tradicional de molienda de arroz. El arroz y sus subproductos pueden convertirse en productos de alto valor añadido a través del proceso de extrusión. En este proceso, el arroz partido y el salvado de arroz pueden ser reutilizados. Todo el proceso industrial de la línea de producción de arroz nutritivo es simple y fácil de operar: el arroz partido se tritura y se mezcla con una cierta cantidad de agua, aceite, etc., a una cierta temperatura, las materias primas se maduran en la extrusora. Y luego extruido por el dado para formar una forma de arroz, y finalmente reconstituido. Los granos de arroz se secan a baja temperatura. Esta tecnología de extrusión evita eficazmente la pérdida de nutrientes, y por lo tanto se convierte en un arroz autocalentable fortificado rico en nutrientes.

