

La importancia de la adición científica de alimentos complementarios, la harina de arroz para lactantes

La tecnología de extrusión de doble tornillo se utiliza en la línea de producción de harina de arroz nutricional infantil para reemplazar la nueva tecnología de producción de harina de arroz de cocción tradicional.

¿Qué es la harina de arroz para bebés?

Cuando el bebé crece hasta los 3-5 meses, es necesario añadir alimentos suplementarios a tiempo y científicamente, de los cuales la harina de arroz infantil es muy importante. Para los bebés con alimentos suplementarios, la harina de arroz para bebés es el alimento principal para los adultos. Su principal nutriente, el carbohidrato, es la principal fuente de energía necesaria en un día.

El polvo de arroz para bebés es un alimento complementario para bebés y niños pequeños, que está hecho de arroz como materia prima principal, azúcar, verduras, frutas, huevos, carne y otros ingredientes selectivos, y se le añaden minerales como calcio, fósforo, hierro y vitaminas. Se utiliza para la leche materna o la leche de fórmula en polvo para lactantes que no puede satisfacer los requisitos nutricionales y cuando los lactantes son destetados. La harina de arroz para bebés es relativamente pura, científica y más cercana a la comida de los adultos. Con la mejora de la ciencia y la tecnología modernas, los elementos nutricionales de la mayoría de los fideos de arroz para bebés son cada vez más completos y ricos.

Fideos de arroz para bebés

Beneficios de la harina de arroz para los niños:

1. Prepararse para el destete.
2. Entrenamiento de la capacidad de masticar.
3. Entrenar la capacidad de tragar de su bebé.
4. Complementar la nutrición insuficiente de la leche, que puede complementar los microelementos.

Hay muchas ventajas para que los bebés coman harina de arroz, así que ¿cuál es el proceso tecnológico de la línea de producción de harina de arroz? ¿Cuál es el equipo clave para producir harina de arroz?

Proceso tecnológico de la línea de producción de polvo nutricional expandido:

Preparación de la materia prima ? mezcla ? transporte ? extrusión y expansión ? transporte ? secado ? trituración ? envasado

Configuración del equipo de la línea de producción de polvo alimenticio expandido:

Mezclador ? alimentador ? expansor ? soplador ? horno multicapa ? pulverizador ? máquina de envasado

Composición del proceso de la línea de producción de harina de arroz para lactantes:

Mezclador de polvo: mezclar las materias primas con aditivos nutricionales y una cierta proporción de agua de manera uniforme.

Máquina de alimentación: transportar las materias primas mezcladas a la tolva de alimentación de la

extrusora.

Extrusora: las materias primas de la tolva entran en el sistema de extrusión para producir partículas.

Soplador: entrega las partículas al horno.

Horno multicapa: el horno es mayormente eléctrico, la temperatura se ajusta por el armario de control entre 0-200 grados, y el interior es una bolsa de malla de doble capa de acero inoxidable. El tiempo de cocción puede ser ajustado de acuerdo a la velocidad para eliminar la humedad.

Soplador de aire: transportando las partículas horneadas al pulverizador.

Pulverizador: de acuerdo a los requerimientos de la partícula en diferentes finuras del producto.

Ampliación de la línea de producción de polvos nutricionales

Ventajas de la máquina de hacer harina de arroz para bebés:

1. Tecnología: la tecnología de extrusión de doble tornillo se utiliza en la línea de producción de harina de arroz nutricional infantil para sustituir la nueva tecnología de producción de harina de arroz de cocción tradicional.

2. Operación: la línea de producción de harina de arroz para bebés integra la mezcla, maduración,

expansión, esterilización y empaque, y no necesita calderas. El proceso de producción es simple, eficiente y amigable con el medio ambiente.

3. Aplicación: la materia prima de la línea de producción de harina de arroz nutricional puede ser harina de arroz, harina de maíz de un solo material o su mezcla.

4. Aspecto del producto: el producto puede ser cambiado cambiando las materias primas y el equipo auxiliar, y la harina de arroz nutricional producida es rica en nutrientes.

La producción real

¿Cómo elegir la harina de arroz para bebés?

1. Mira el color y el olor. Los fideos de arroz de buena calidad deben ser blancos, uniformes y fragantes con los fideos de arroz, sin ningún otro olor, como el sabor de la esencia.

2. Mira la forma y el sentido del impulso. La harina de arroz debe ser en polvo o en escamas, seca y suelta, incluso sin apelmazar; después de colar o hervir con una cantidad adecuada de agua tibia, debe estar completamente revuelta para que sea una pasta grasienta, y la entrada debe ser fina y suave.

3. Miren los ingredientes. Los fideos de arroz para bebés no pueden añadir sal, esencia, conservantes, y no son adecuados para añadir sacarosa, deben prestar atención al sabor natural de los alimentos. La tabla de nutrientes indicará claramente los nutrientes básicos como calor, proteínas, grasas, carbohidratos y otros nutrientes añadidos.

La clave es una harina de arroz infantil segura y nutritiva.