

Ventajas de la comida inflada

La tasa de conservación y la digestibilidad de los nutrientes son altas.



El material vegetal rico en proteínas se expande a alta temperatura y en una corta extrusión, la proteína se desnatura completamente y la estructura del tejido se vuelve porosa, lo que favorece el contacto con las enzimas digestivas humanas y mejora la utilización y la digestibilidad de la proteína. El producto de los bocadillos inflados que fabrica la línea de producción automática de bocadillos inflados no es fácil de regenerar. Debido a la regeneración, el producto tendrá un sabor áspero y la digestibilidad se reducirá en gran medida.



Dar a los productos un mejor valor nutritivo y propiedades funcionales.

Cuando se utiliza la tecnología de extrusión de bocadillos inflados para procesar alimentos con granos como materia prima, se pueden añadir aditivos como aminoácidos, proteínas, vitaminas, minerales, colorantes alimentarios, especias, etc. a la extrusión de manera uniforme y reversible, para lograr el propósito de fortalecer el alimento. El trabajo de extrusión y expansión de la línea de procesamiento de bocadillos inflados se realiza instantáneamente a alta temperatura, por lo que la pérdida de nutrientes es pequeña.



Variedad de variedades comestibles.

Se añaden diferentes materiales a las materias primas, como granos, frijoles, papas, vegetales, etc., y luego se someten a un proceso de extrusión de bocadillos inflados comerciales para producir alimentos inflados diversos y nutritivos. Los alimentos inflados se han convertido en alimentos cocinados, por lo que la mayoría de ellos son alimentos listos para comer (se pueden comer después de abrir la bolsa del paquete). Son fáciles de comer y ahorran tiempo. Por lo tanto, los alimentos inflados son alimentos de conveniencia muy prometedores.

