

# La situación actual y las soluciones de la tecnología de extrusión

Los extrusores a menudo se encuentran con estos y otros problemas en el proceso de uso diario. Cuando nos encontramos con problemas, ¿cómo debemos resolverlos? Los siguientes son los problemas y soluciones de la tecnología de extrusión:



La causa más directa y más común de la comida inflada no cualificada es el problema de los condimentos. Debido a la particularidad de la tecnología de procesamiento de alimentos de bocadillos inflados de maíz, debe pasar por un ambiente de alta temperatura e incluso de alta presión. El producto semiacabado no tiene ningún problema en los indicadores microbiológicos. Después de añadir varios sabores de condimentos, los indicadores microbiológicos aumentan bruscamente o incluso superan la norma, lo que demuestra que los condimentos afectan directamente a la calidad del producto.



En segundo lugar, en la línea de procesamiento automático de bocadillos de maíz inflado, la adición de aditivos alimentarios inapropiados, como agentes leudantes que contienen aluminio, hará que el producto tenga un contenido de aluminio demasiado alto. Algún contacto con aleaciones de plomo y estaño, bajo condiciones de alta temperatura, este plomo se vaporizará y puede contaminar los alimentos inflados. También hay una fuente de aluminio que no ha atraído la atención generalizada, es decir, los colorantes sintéticos para alimentos, colorantes preparados por precipitación de sus pigmentos solubles en agua del lago de aluminio sobre la alúmina.



Además, también hay problemas como el saneamiento extremadamente deficiente en algunos lugares de procesamiento y el deterioro de algunos alimentos en malas condiciones.



Sistema completo de gestión y supervisión del mercado, los fabricantes aplican estrictamente los métodos de gestión de la higiene de los alimentos y adoptan la tecnología científica de producción de bocadillos inflados, estos problemas pueden evitarse. En la actualidad, la calidad general de los alimentos inflados está pasando. Siempre que los consumidores elijan productos de los fabricantes habituales y dentro del período de garantía, pueden comerlos con confianza.