

¿Cómo se hace el arroz artificial extruido?

El arroz es uno de los alimentos básicos indispensables en nuestra vida diaria. Sin embargo, en el proceso de manipulación, empaquetado y transporte del arroz, algunos factores inevitables producirán un poco de arroz roto, lo que provoca la mala venta de arroz y otros factores. El arroz partido producido por los factores sólo puede ser vendido a las granjas para hacer piensos, etc. El precio es bajo, lo que no puede satisfacer los beneficios de la empresa de venta de arroz. Después de un largo tiempo de reflexión e investigación, el arroz artificial nació.



Por arroz artificial se entiende el arroz artificial elaborado mediante métodos artificiales de granulación, gelatinización y secado para obtener partículas similares a las del arroz natural. Está hecho principalmente de arroz triturado como materia prima principal y fabricado con tecnología profesional. El sabor y las propiedades del arroz artificial son comparables a las del arroz natural. Puede soportar el lavado y el remojo, y puede mantener la forma de los granos de arroz después de la cocción, y es igualmente delicioso. El arroz artificial se utiliza de la misma manera que el arroz natural.

Esta línea de producción de arroz se desarrolla para la gran cantidad de nutrientes que se pierden en el arroz durante el proceso tradicional de molienda del 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 de producción de arroz es sencillo y fácil de manejar: 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 de arroz, y luego se extruye con el molde para formar una forma de arroz, y finalmente se reconstituye. 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 fortificado rico en nutrientes.



El arroz artificial está hecho de finos fideos de arroz, que se procesa añadiendo agua, removiendo, inflando, enfriando, secando, tamizando, etc. Se parece al arroz. El arroz artificial hecho de maíz amarillo es amarillo claro, y el maíz blanco es blanco. Todos ellos están en un estado semi-inflado y tienen un cierto grado de transparencia. El arroz hecho con este tipo de maíz es mejor que el arroz hecho con harina de maíz y residuos de maíz. En la actualidad, hay muchos tipos de arroz artificial con azúcar, lisina y vitaminas en el mercado, que es un alimento muy conveniente.