

Características de la comida inflada producida por la máquina extrusora de doble tornillo para hacer comida inflada

La comida inflada tiene las siguientes características:

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



El almidón de las materias primas de los cereales se gelatiniza rápidamente durante la línea completa de procesamiento automático de bocadillos de soplado, lo que aumenta considerablemente la tasa de hidratación de las proteínas y los carbohidratos. El almidón gelatinizado no envejecerá después de ser colocado durante mucho tiempo. Los materiales vegetales ricos en proteínas se extruyen y expanden a alta temperatura durante un corto período de tiempo en la máquina industrial de extrusión de alimentos inflados, la proteína se desnaturaliza completamente y la estructura del tejido se vuelve porosa, lo que es beneficioso para el contacto con las enzimas digestivas humanas, mejorando así la utilización y la digestibilidad de la proteína.

2. Los aperitivos inflados son productos con mejor valor nutritivo y características funcionales.

Cuando se utiliza la tecnología de extrusión en la línea de producción industrial de alimentos inflados de maíz

para procesar alimentos con granos como materia prima, los aditivos como aminoácidos, proteínas, vitaminas, minerales, colorantes y sabores de los alimentos pueden distribuirse uniformemente en la extrusión y combinarse irreversiblemente con el extruido, lo que puede lograr el propósito de fortalecer los alimentos. Dado que la extrusión se realiza a alta temperatura de forma instantánea, la pérdida de nutrientes es pequeña.



3. Mejorar la calidad de los alimentos y su fácil almacenamiento.

El uso de la máquina comercial de hacer comida de maíz puede hacer que la estructura originalmente áspera se vuelva voluminosa y suave, aumentando el color, la fragancia y el sabor de la comida. Por lo tanto, la tecnología de soplado es propicia para la producción fina de granos gruesos, mejora la calidad de la comida, y hace que la comida tenga un sabor único de peso ligero, crujiente y fragancia fuerte.

Además, el tratamiento de alta temperatura y alta presión de los alimentos inflados puede matar a los microorganismos e inactivar la actividad de las enzimas. Al mismo tiempo, el contenido de humedad del alimento inflado se reduce a menos del 10%, lo que limita el crecimiento y la reproducción de los microorganismos, lo que contribuye a mejorar la estabilidad del almacenamiento de los alimentos.

4. Es conveniente comer, y hay muchas variedades.

Añadiendo diferentes materiales auxiliares a las materias primas como granos, frijoles, papas o vegetales, y luego extrayéndolos para producir una amplia variedad de alimentos inflados nutritivos.



5. Equipo simple de producción de alimentos inflados, espacio de piso pequeño, bajo consumo de energía y alta eficiencia de producción.

El equipo utilizado para el procesamiento de alimentos inflados es simple, y la estructura es única. Puede combinarse o sustituirse de forma fácil y rápida para convertirse en un sistema multiuso. El equipo para procesar productos de peso unitario requiere una superficie pequeña. También puede ahorrar el consumo de electricidad, vapor y agua necesario para producir una unidad de peso de productos de cocina. La productividad de la mano de obra es alta y el costo de procesamiento es bajo.



6. El proceso es simple y el costo es bajo.

La elaboración de cereales requiere generalmente procesos como la mezcla, la formación, el horneado o la fritura, la esterilización, el secado o la trituración, y está equipada con diversos equipos; mientras que el método de extrusión se utiliza para elaborar cereales, porque el proceso de extrusión termina con la mezcla, la trituración, la esterilización, el moldeo por compresión, la deshidratación y otros procesos para elaborar productos expandidos o productos expandidos y estructurados, lo que acorta considerablemente el proceso de producción y reduce el costo de producción. Al mismo tiempo, puede ahorrar más del 20% de energía. Por lo tanto, es un nuevo proceso de ahorro de energía.