

Línea de procesamiento de cereales para el desayuno y valor nutricional

La línea de producción original de cereales para el desayuno consistía en avena producida al vapor, comprimidos y horneados. Los países desarrollados de Europa y Estados Unidos comenzaron a utilizar la tecnología de extrusión para producir cereales para el desayuno en la década de 1970, y se han desarrollado y actualizado rápidamente. Nuestro país recién comenzó a estudiar la tecnología de extrusión de alimentos a principios de la década de 1980. La tecnología de extrusión se utiliza principalmente para la producción de bocadillos inflados, proteínas tisulares y cereales para el desayuno. En la actualidad, existen muchos tipos de técnicas de procesamiento para cereales para el desayuno, tales como: técnicas de preparación de tabletas y cocción, técnicas de trituración y cocción de granos, técnicas de procesamiento de extrusión y técnicas de procesamiento de soplado al vacío por microondas.



1. Línea de producción de cereales para desayuno / copos de maíz extruidos:

Utilizando maíz, trigo, avena y otros granos múltiples como materia prima, se madura y se le da forma mediante una extrusora de doble tornillo de alta calidad. El producto es crujiente y de alto valor nutricional, apto para personas de todas las edades.



2. Configuración del dispositivo de máquinas para hacer hojuelas de maíz completamente automáticas:

Mezclador de polvo ? transportador de tornillo ? extrusora de doble tornillo ? enfriador de vibración ? transportador de aire ? prensa de tabletas ? transportador de aire ? pre-secador ? polipasto ? alimentador de vibración ? máquina de hornear ? transportador de aire ? máquina de azúcar en aerosol ? horno ? enfriador



3.El valor nutricional de los cereales para el desayuno:

1. Prevención del cáncer de intestino: comer 2 rebanadas de pan negro en el desayuno puede obtener 5,8 gramos de fibra, y el mismo peso de pan blanco solo puede obtener 1,9 gramos de fibra. La ingesta adecuada de fibra puede ayudar a controlar el azúcar en sangre, reducir las lipoproteínas de baja densidad y reducir el riesgo de cáncer de intestino.

2. Proteja el corazón: Los cereales integrales no solo pueden evitar que el cuerpo absorba el colesterol, sino que también reducen los triglicéridos, que son sustancias importantes que causan enfermedades cardíacas.



3. Más energía: Los cereales integrales contienen almidón resistente, que no es fácil de digerir. El desayuno integral puede quemar más grasa y hormonas, lo que hace que las personas se sientan con más energía.

4. Regular el azúcar en la sangre: en comparación con los granos finos, los granos integrales pueden ayudar a controlar el aumento y la caída repentinos del azúcar en la sangre. Un estudio mostró que las mujeres que rara vez comen cereales integrales tienen un 30% menos de riesgo de diabetes que las mujeres que comen de dos a tres porciones de cereales integrales al día.

5. Proteja los dientes y las encías: Los estudios han demostrado que las personas que consumen muchos cereales integrales tienen un riesgo 23% menor de enfermedad de las encías que las que se mantienen alejadas de los cereales integrales.