

Perspectivas de desarrollo y valor nutricional de la línea de producción de cereales para el desayuno

Los cereales de desayuno son procesados en copos por una máquina totalmente automática de fabricación de cereales de desayuno con cereales, maíz, arroz negro, alforfón, dátiles rojos, arroz, trigo y avena como principales materias primas. Añade leche (alimentos fríos) o cocínalos un rato (alimentos calientes) y podrás comerlos.



Producción de cereales para el desayuno line?

Mezclador de polvos ? transportador de tornillo ? extrusora de doble tornillo ? enfriador de vibración ? transportador de aire I ? prensa de comprimidos ? transportador de aire II ? pre-secador ? elevador ? alimentador de vibración ? máquina de hornear ? transportador de aire Máquina 3 ? máquina rociadora de azúcar ? horno ? enfriador



Mercado de cereales para el desayuno outlook?

Los cereales para el desayuno tienen una larga historia en la mayoría de los países desarrollados (como Europa y los Estados Unidos). Ellos desarrollaron su propio alimento de cereales para el desayuno basado en las características de las materias primas y los hábitos alimenticios de las personas en diferentes países.

Según los informes, la producción mundial anual de cereales para el desayuno alcanzó los 3,2 millones de toneladas, con ventas de 16.600 millones de dólares. Los cereales funcionales para el desayuno se han desarrollado mucho en diversos países y ocupan una posición elevada en el mercado de los Estados Unidos, el Reino Unido y otros países europeos y americanos. En nuestro país, sólo unos pocos trabajadores de cuello blanco están familiarizados con el desayuno de cereales. Sin embargo, con el desarrollo de la economía, la mejora del nivel de vida, la aceleración del ritmo de vida, la mejora de la conciencia médica y sanitaria y la popularización de los hornos microondas domésticos, se prevé que las perspectivas del mercado de cereales para el desayuno sean muy amplias.



Las características de los cereales para el desayuno que se producen en la línea de procesamiento industrial de cereales para el desayuno son:

- (1) Buenos para la salud. Las materias primas de los cereales de desayuno incluyen varios granos gruesos, que son ricos en fibra dietética y tienen un cierto efecto de salud en el cuerpo.
- (2) Nutrición equilibrada. Una variedad de cereales se mezclan con leche para proporcionar una nutrición equilibrada.
- (3) Calidad natural. Este tipo de alimentos son básicamente materias primas naturales, generalmente sin aditivos artificiales.
- (4) Fácil de comer. El desayuno de cereales es fácil de comer, ya sea instantáneo o de comida rápida.

Productos Show?



Desde su creación, Shandong Loyal Industrial Co.,Ltd. se ha convertido en un fabricante de maquinaria de alimentos inflados a relativamente gran escala en China. La empresa se dedica principalmente a la investigación y el desarrollo, la producción y la venta de diversas máquinas de extrusión y conjuntos completos de equipos. Con maquinaria y equipos de alta calidad, servicios técnicos perfectos, y un buen equipo y reputación de servicio post-venta, nos hemos ganado la confianza y el apoyo de los clientes en el país y en el extranjero.