

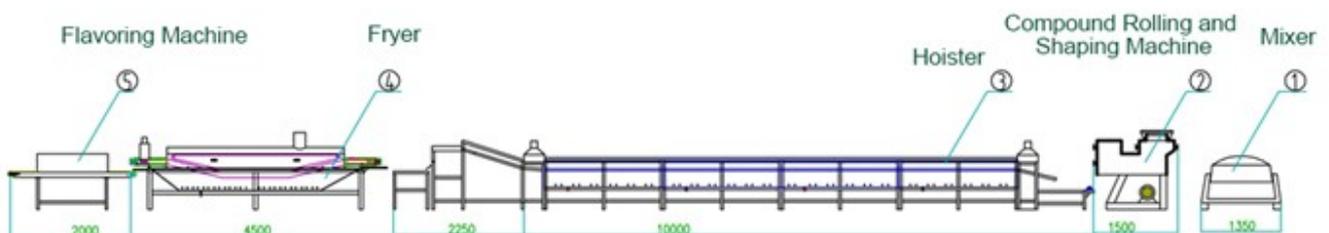
¿Cuál es la tendencia de clasificación y desarrollo de la línea de producción de fideos instantáneos?

El equipo de línea de producción de fideos instantáneos producido por Shandong Loyal Industrial Co., Ltd. es muy popular entre las empresas fabricantes de fideos en el mercado.



Línea de producción de fideos instantáneos completamente automática:

Mezclador-Máquina de laminación y conformación de compuestos- Hoister- Freidora- Máquina aromatizante



No existe una regulación uniforme sobre la clasificación, y hay cuatro métodos de clasificación generalmente reconocidos por varios documentos.

(1) Según el proceso de secado de la línea de procesamiento de la máquina de fabricación de fideos instantáneos:

Se divide en una línea de producción de fideos instantáneos fritos, fideos instantáneos secados con aire caliente y fideos instantáneos hervidos.

1. Fideos instantáneos fritos

La velocidad de secado es rápida (aproximadamente 70 segundos para completar el secado) y el grado de gelatinización es alto (la tasa de gelatinización del almidón es superior al 85%). Los fideos tienen un interior poroso debido a la rápida evaporación y deshidratación en poco tiempo, por lo que el producto tiene buena rehidratación y se encuentra en aguas residuales. Se puede consumir después de 3 minutos de remojo, con gran comodidad y agradable fragancia a fritura. Pero debido a que el producto contiene 20% -24% de aceite, el costo es alto. Además, a pesar del uso de aceite de palma con mayor contenido de ácidos grasos saturados. Sin embargo, después de un período de almacenamiento, todavía se producirá rancidez oxidativa, lo que dará como resultado un sabor grasoso, que reduce significativamente el sabor y el sabor del producto, por lo que el período de almacenamiento de los fideos instantáneos fritos es más corto.



2. Fideos instantáneos de secado con aire caliente

Los fideos húmedos cocidos al vapor y gelatinizados se deshidratan y secan a una temperatura

de 70 - 90°C. Debido a que no se usa aceite, el costo es bajo, no es fácil de oxidar y rancio, y el tiempo de almacenamiento es largo. Debido a la baja temperatura de secado, el tiempo de secado es largo, el grado de gelatinización es bajo, la porosidad interna de los fideos es pobre, el tiempo de rehidratación es largo al comer y la comodidad es pobre.

3. Fideos instantáneos hervidos

Fideos instantáneos hervidos (también conocidos como fideos instantáneos frescos), satisface los gustos de diferentes consumidores y cumple con los requisitos de consumo de diferentes grados. Convenientes para comer, los fideos instantáneos hervidos tienen más ventajas que los fideos secados al aire y los fideos instantáneos fritos: su tiempo de rehidratación es corto y es más conveniente para comer: el consumo a largo plazo sin freír es bueno para la salud humana, especialmente popular entre los jóvenes . : Hay muchas formas de comer, puedes hacer sopa de fideos, ensalada fría o salteado. Cada forma de comer tiene un sabor diferente.



(2) Según el método de envasado

Se puede dividir en tres tipos: bolsa, taza y cuenco.

Nuestro país está dominado actualmente por bolsas y cuencos. La bolsa es de bajo costo, fácil de almacenar y transportar, y se necesita vajilla para comer, por lo que su conveniencia no es tan buena como los cuencos y tazas.

Los tazones y tazas de fideos instantáneos son más convenientes debido a su propia vajilla, pero debido a que el contenedor de empaque es más caro, el costo y el precio de este producto son más altos.

En la actualidad, la tasa de reciclaje de diversos materiales de embalaje utilizados para el envasado de fideos instantáneos en mi país es baja, lo que provocará contaminación ambiental.

(3) Según el sabor del producto

Se puede dividir en varios tipos, como fideos fritos con salsa de soja al estilo chino, fideos de camarones con sabor a cebolleta: fideos gruesos con sabor a soja al estilo japonés, fideos de curry soba: y según las diferentes necesidades, se agregan diferentes nutrientes al instante. línea de producción de fideos, como fideos instantáneos de maíz, fideos instantáneos de frijol mungo, fideos instantáneos de harina de soja u otros granos, fideos instantáneos de frijoles, etc.

(4) Según la forma de los fideos instantáneos

Se puede dividir en fideos instantáneos cuadrados y fideos instantáneos redondos.



La tendencia de desarrollo de la línea de producción comercial de fideos instantáneos:

(1) Usando nueva tecnología y equipo de línea de producción de fideos instantáneos en lugar de freír y secar, los fideos tienen una buena rehidratación.

Por ejemplo, el secado con aire caliente a alta temperatura, el secado con calentamiento por microondas, el secado ordinario y el secado por fritura se combinan para reducir el contenido de aceite del producto y extender la vida útil.

(2) Adopte una nueva fórmula

Se pueden agregar algunos aditivos como almidón modificado y alginato de propilenglicol para

mejorar el sabor y la rehidratación.



(3) Para producir fideos instantáneos de alta nutrición, agregue vitaminas, lisina y otras sustancias que faltan en la harina de trigo para que la nutrición sea más completa y rica.

(4) El envasado aséptico de la línea de producción de fideos instantáneos y las sopas enlatadas blandas también se han convertido en una tendencia inevitable