

¿Qué es una máquina procesadora instantánea de copos de maíz?

Los copos de maíz son un nuevo tipo de comida rápida que tiene un tiempo de almacenamiento prolongado y es fácil de transportar. Puede consumirse directamente o transformarse en otros alimentos que se pueden mezclar con leche fría y yogur para el desayuno.



1. Los copos de maíz son nutritivos

Los copos de maíz son un alimento muy nutritivo. Este alimento contiene proteínas, carbohidratos, caroteno y grasas, además de riboflavina y otros nutrientes. Estos nutrientes son esenciales para el trabajo normal del cuerpo humano. Por lo tanto, las personas que comen harina de maíz pueden absorber muchos nutrientes y mantener el funcionamiento normal del cuerpo.

2. Los copos de maíz pueden proteger los ojos

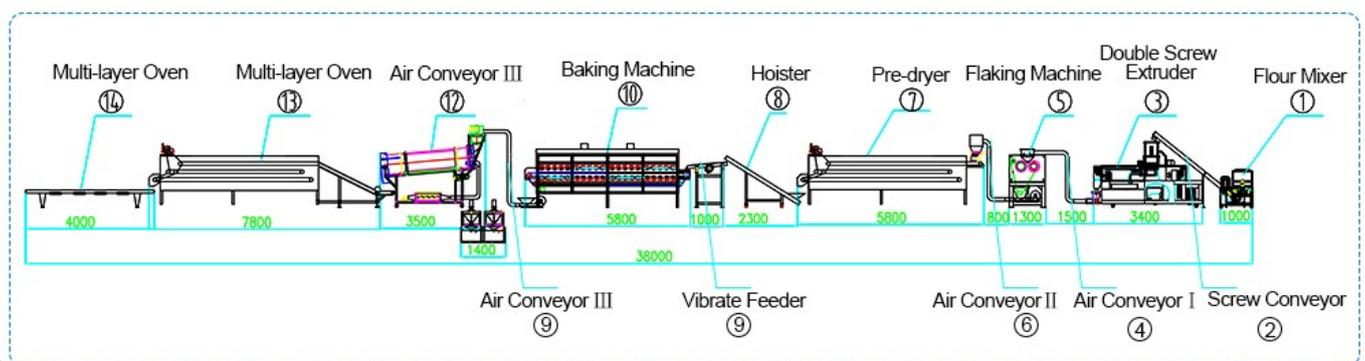
Los copos de maíz tienen un buen efecto protector sobre los ojos humanos. Las multivitaminas y la riboflavina que contiene pueden ser absorbidas directamente por las células oculares, lo que puede proteger la vista.

3. Los copos de maíz son un alimento bajo en calorías. Contiene muchos carbohidratos, que pueden aumentar la sensación de saciedad de las personas y reducir la ingesta de alimentos del cuerpo. Además, los copos de maíz pueden absorber el exceso de grasa en el cuerpo y reducir la grasa. La deposición tiene grandes beneficios para reducir el peso corporal. Además, el consumo regular de harina de maíz también puede proteger el sistema cardiovascular y cerebrovascular y mejorar la imagen humana.

El maíz es un buen producto en cereales secundarios, que es bastante beneficioso para la salud humana. La niacina y otros componentes del maíz pueden estimular la peristalsis gastrointestinal, la enteritis y el cáncer de intestino.



Los copos de maíz son una especie de comida precocinada frágil y de diferentes sabores que se elabora a partir de harina de maíz como materia prima principal, la cual se extruye, madura, granula, prensa, hornea y condimenta. Sus características destacadas son: es rico en carbohidratos complejos y fibra dietética, y al mismo tiempo puede aumentar la cantidad adecuada de oligoelementos y minerales. Debido a su alto valor nutricional, sabor delicioso y comida conveniente, es cada vez más popular entre la gente de todo el mundo.



La línea de I + D y diseño utiliza maíz, trigo, avena y otros granos como materias primas, cocidos al vapor y granulados por una extrusora de doble tornillo, y luego procesados ??por el

flujo de proceso de formación de tabletas, horneado, pulverización, etc., para producir dulces originales. copos de maíz instantáneos, salados y crujientes. Esta línea de fabricación resuelve los problemas del bajo rendimiento específico y la tasa de moldeo y el mal sabor de los productos con los equipos de producción chinos existentes. La tecnología de producción científica puede mantener intactos los nutrientes de los granos; toda la línea de ensamblaje está razonablemente emparejada y todo el proceso es controlable, lo que le permite producir hojuelas de maíz para el desayuno nutritivas, deliciosas y deliciosas, mejorando los niveles de energía, ahorrando costos y mejorando la competitividad del producto. La línea de producción de I + D también debería producir cereales para el desayuno de diversas formas. Copos de maíz, bolas de queso, bolas de maíz, mazorcas de maíz, círculos de trigo, formas de animales, etc.

Los granos de maíz sueltos enviados por la máquina se presionan uniformemente en rodajas finas con una prensa de rodillo aquí, y los copos de maíz se pueden hornear a alta temperatura en solo 1 minuto. Los copos de maíz cambian de amarillo terroso a amarillo dorado. Después de hornear, es necesario aumentar la vitamina B1 y las vitaminas C y otros nutrientes, estos nutrientes se descomponen cuando se calientan. Por supuesto, los fabricantes atraerán el mercado procesando diferentes productos con diferentes gustos.



Su forma es granular, en escamas o animal. Su característica obvia es que es rico en moléculas de agua de carbono puro y fibra dietética. Al mismo tiempo, los copos de maíz no solo pueden fortalecer una variedad de oligoelementos, como vitaminas y minerales, sino también aumentar el cacao y el azúcar, como la miel y la maltosa. Puede mezclarse con leche,

café, yogur o bebidas funcionales y consumirse directamente. También pueden utilizar cereales para el desayuno como aperitivo dulce y crujiente. Según el sabor, hay hojuelas de maíz ligeras, hojuelas de maíz dulces y hojuelas de maíz saladas.

La línea de producción de copos de maíz para el desayuno producida por Shandong Loyal ha pasado por prácticas de producción conectadas, el equipo de producción ha seguido creciendo, la automatización se ha vuelto cada vez más alta y el proceso de fabricación ha experimentado cambios tremendos. La materia prima se ha cambiado de granos de maíz a harina de maíz y el método de cocción se ha cambiado al uso continuo de extrusoras de doble tornillo. La granulación y el moldeo también se realizan una vez en la extrusora. Mediante el presecado y el moldeo de tabletas, el producto es más uniforme.