

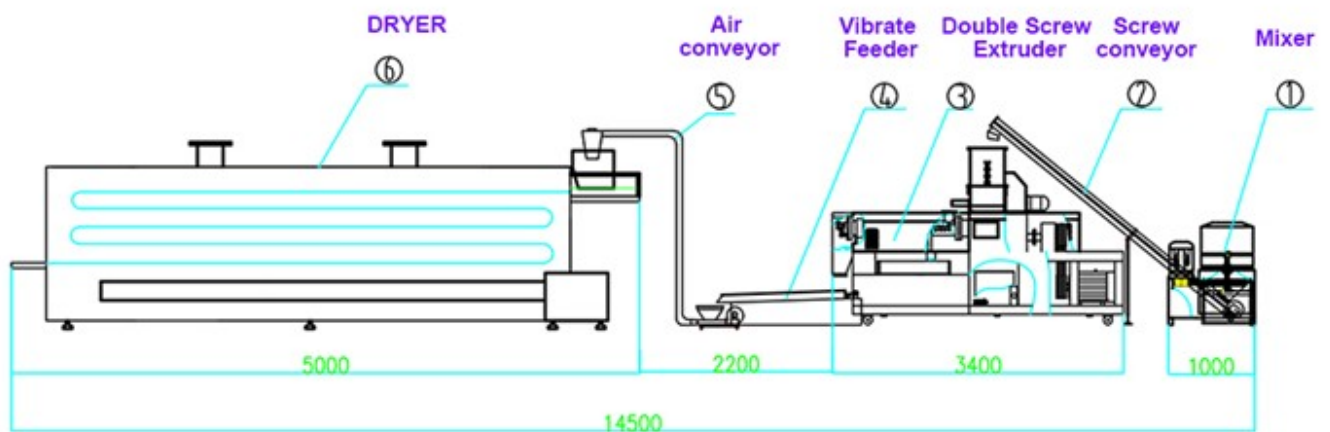
¿Cómo produce la línea de producción de arroz nutricional arroz saludable y de alta calidad?

El arroz es una de las principales fuentes alimenticias del mundo. Muchos nutrientes valiosos se pierden en el proceso de blanquear y pulir el arroz. Por lo tanto, adoptamos la tecnología de extrusión de doble tornillo en la línea comercial de procesamiento de arroz instantáneo nutritivo extruido, tomamos arroz partido y otras materias primas, lo mezclamos con una premezcla de fortificante nutricional después de la pulverización y luego ingresamos a la extrusora para volver a granular después de ser templado por vapor y agua, y finalmente se seca. Mezclado con arroz natural, se puede obtener arroz enriquecido con nutrientes.



Configuración del dispositivo de la línea de procesamiento de arroz de nutrición automática:

?Mezclador ? Transportador de tornillo ? Extrusora de tornillo doble ? Alimentador por vibración
? Transportador de aire ? Secadora ? Transportador machine Máquina pulidora



El método de preparación de extrusión secundaria de doble tornillo de la línea de producción de arroz instantáneo nutritivo industrial utiliza harina de arroz como materia prima principal y otros granos en polvo, aditivos alimentarios, micronutrientes, sal, etc., como materiales auxiliares.

Cuando el material ingresa a la manga a través del dispositivo de alimentación de las nutritivas máquinas de arroz instantáneo, el tornillo se usa para forzar el material a ser transportado, y el material se extruye, mezcla, cizalla, esteriliza y madura procesando continuamente en el barril de extrusión a través de la alta temperatura y alta presión generada por el efecto de calandrado y calentamiento, de modo que el almidón gelatinización. La temperatura del barril está controlada por el sistema de refrigeración por agua de la máquina para reducir la alta temperatura generada por el barril.



Después de la extrusión a baja temperatura, el material pasa por un molde especial, y el arroz nutritivo obtenido se moldea y se cuece pero no se hincha. La harina de arroz pulverizada se mezcla con harina y otras harinas de granos de acuerdo con la proporción, y luego se ajusta agregando agua para que el contenido de humedad sea de aproximadamente 24% -40%. Combinando diferentes mejoradores de alimentos, cereales en polvo y fortificantes nutricionales, se puede producir una serie de productos con sabores únicos y adecuados para las necesidades nutricionales de diferentes personas.

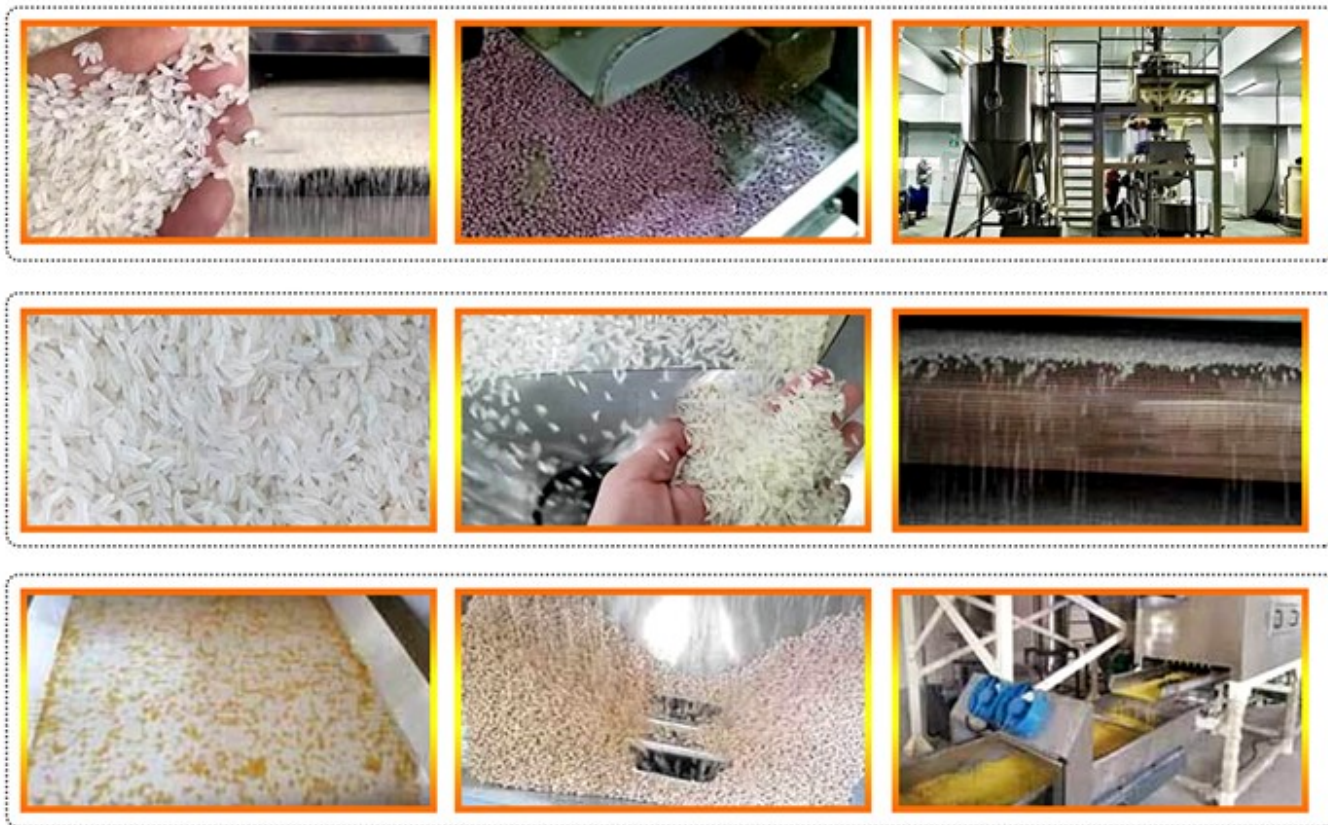
Fortificación nutricional:

Es el proceso de agregar uno o más nutrientes o ciertos ingredientes alimentarios naturales a los alimentos de acuerdo con las necesidades nutricionales de los diferentes grupos de personas, o con el fin de suplir la deficiencia innata de un determinado tipo de alimento, para mejorar el valor nutricional de comida.



El papel de la fortificación nutricional:

1. Completar las deficiencias nutricionales de los alimentos naturales: deficiencia de lisina e insuficiencia de vitaminas en los cereales
2. Pérdida de nutrientes durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos complementarios.
3. Satisfacer las necesidades nutricionales de poblaciones especiales
4. Simplifique la manipulación de las comidas y la ingesta conveniente de alimentos.
5. Prevención de la malnutrición: prevención regional



El consumo regular de arroz instantáneo nutritivo puede mejorar la nutrición dietética de las personas, complementar la falta de micronutrientes, satisfacer las necesidades fisiológicas normales del cuerpo humano y reducir la aparición de diversas deficiencias nutricionales, mejorando así la salud de las personas.