¿Cómo se elaboran las nutritivas papillas instantár

Introducción detallada:

Con la aceleración del ritmo de vida, varios alimentos instantáneos se han convertido en los alimentos favoritos de los consumidores modernos. La papilla instantánea nutritiva es un tipo de alimento instantivo que es muy conveniente para comer. Se puede comer inmediatamente después de la prepara con agua caliente o leche. Y la nutrición también es muy rica.

Hoy en día, muchos fabricantes han ingresado a esta industria, porque las papillas instantáneas nutr tienen una perspectiva de desarrollo muy amplia, que contiene enormes oportunidades comerciales de comenzar este negocio, primero debe comprender cómo se hacen las nutritivas papillas instantár dominando la tecnología de producción más avanzada puede ganarse un lugar en el mercado.

¿Cómo se elaboran las nutritivas papillas instantáneas?

La producción de papilla instantánea nutritiva requiere el uso de tecnología de producción avanzada esta manera los alimentos producidos pueden tener una nutrición rica. La línea de procesamiento de instantáneas nutricionales es una línea de producción con un gran elogio en la industria. Integra mez materias primas, extrusión, inflado, secado, molienda y envasado, y la eficiencia de producción es media.



El método de preparación específico de la papilla instantánea nutritiva:

Primero, seleccione varias materias primas, incluyendo maíz, avena, arroz, ñame, mijo, trigo, konjac, como algunos frijoles como frijoles negros, frijoles rojos, cebada, sésamo negro, etc., y combínelos se fórmula alimenticia. Después de agregar una cierta cantidad de agua, revuelva bien.

Los materiales mezclados uniformemente deben transportarse a la extrusora de doble tornillo, donc a cabo el procesamiento profundo para convertir las materias primas en alimentos inflados. La tecno extrusión es la tecnología más importante en toda la línea de producción, lo que afectará en gran mecontenido nutricional y el sabor del producto final.

La comida preparada tiene un contenido de humedad relativamente alto y debe secarse en una seca Una vez que se pierde la humedad, se vuelve más seco, lo que puede aumentar efectivamente el tier almacenamiento. A continuación, debe moler la comida preparada. El equipo que se utiliza es una fresadora, y el tama partículas pulidas es regulable, para que puedas elaborar una papilla instantánea nutritiva con difere gustos.

Después de triturarse en polvo, se elabora la nutritiva papilla instantánea y, finalmente, se puede en una máquina de envasado.



El anterior es el método de producción específico de papilla instantánea nutritiva. Se puede producir bien utilizando la línea de producción de papilla instantánea nutritiva. La línea de producción está co por una variedad de equipos. Adopta un sistema de estructura de bloques de construcción y es de utilidade. No solo se puede usar toda la papilla directamente en la línea de producción, uno de los equitambién se puede usar solo, y el espacio del piso es muy pequeño, lo que es muy adecuado para algungamente en la línea de producción pequeñas y medianas empresas.

La línea de producción tiene un método de producción altamente automatizado, alta eficiencia de producción, buena calidad de producción, y el equipo está hecho de acero inoxidable 304 y los acces están hechos de componentes de marcas de renombre internacional. La calidad del equipo es insupla industria, y la operación es estable y puede lograr 24 horas continuas Lo más importante es el bajo del equipo, sin presión para las pequeñas y medianas empresas, baja inversión y alto rendimiento. E de producción se ha convertido en una de las líneas de producción más populares en la industria morprocesamiento de alimentos en virtud de sus muchas ventajas.

La línea de procesamiento de gachas instantáneas nutricionales puede brindar a los fabricantes la te de producción más avanzada y la más alta calidad de producción, que es una opción ideal para expa mercado. Si también desea lograr un mejor desarrollo en esta industria, bienvenido a contactarnos, prindarle servicios personalizados, acompañar su carrera y jesperamos cooperar con usted!