¿Cuáles son las diferentes técnicas de procesamien de las hojuelas de maíz?

Introducción detallada :

Como comida rápida, las personas adoran los copos de maíz por sus ventajas, como una larga vida ú alimentación conveniente y un reemplazo de comidas nutritivas. Los copos de maíz se elaboran a pa copos de maíz mediante los procesos de "pelado, separación de gérmenes, remojo, cocción, prensac secado, enfriamiento y productos terminados". La máquina para hacer hojuelas de maíz es un equip especial para producir hojuelas de maíz.

El maíz contiene un embrión grande, que afecta la gelatinización del almidón y la morfología de las h de maíz, y trae inconvenientes a la operación de procesamiento. Por lo tanto, la sémola de maíz desc y desgerminada se utiliza como materia prima para la producción de hojuelas de maíz. Entonces, ¿ex diferentes técnicas de procesamiento para los copos de maíz? A continuación se describe el método procesamiento de las hojuelas de maíz.

Hojuelas de maíz al horno

Sémola de maíz cocción a presión secado templado laminado horneado condimento horn hojuelas de maíz

1. Cocción a presión: coloque la sémola de maíz después de la extracción del embrión en una olla de de alta presión tipo tambor giratorio, agregue azúcar, sal y otros condimentos al mismo tiempo, agre

y cocine durante una o dos horas hasta que la sémola de maíz están completamente gelatinizados y de maíz está completamente gelatinizada. Cumple los requisitos cuando es translúcido.

2. Secado y templado: Una vez finalizada la cocción, reduzca la presión de la vaporera y elimine la sém maíz de la salida de la malla mediante centrifugación. Durante el proceso de cocción, los granos de m pegados se rompen y luego los granos de maíz se envían a través de la cinta transportadora. En la se para el tratamiento de secado.

3. Copos: Después de enfriar, la sémola de maíz se envía a la máquina desmenuzadora y se prensa e finas con un grosor de aproximadamente un milímetro.

4. Hornear: Envíe las hojuelas de maíz enrolladas al horno para hornear, reduzca la humedad a menc 3%, luego enfríe y sazone, puede obtener hojuelas de maíz tostadas con color dorado y sabor crujien

Frituras de maíz

Sémola de maíz remojo en líquido ácido neutralización lavado escurrido triturado formado tamizado fritura condimento hojuelas de maíz fritas

1. Remoje la sémola de maíz con agua de sulfito durante 16 a 18 horas y luego neutralícela con agua cantidad de agua de cal es aproximadamente el 0,8% de la sémola de maíz. Después de la neutraliza lávelo con agua, escúrralo y tritúrelo hasta obtener una escoria fina.

2. El residuo fino húmedo se prensa en una forma y luego se hornea a alta temperatura. Después de pasa a través de una cinta transportadora de alambre de acero perforado para tamizar los desechos ingresa a la bandeja de aceite para freír y, después de freír, ingresa al tambor de condimento para condimentar. Después de condimentar, el paquete es aceite. Producto terminado de hojuelas de ma

Proceso de producción de la máquina de fabricación de hojuelas de maíz

Harina de maíz, azúcar, sal, otros nutrientes mezcla de ingredientes maduración por extrusión de tornillo corte y formación presecado formación de tabletas horneado a alta temperatura hoj

1. Ingredientes: Para que el producto terminado tenga buen sabor, los ingredientes son muy importa Preste atención a la composición de las materias primas, así como a la proporción y el contenido de v nutrientes.

2. Extrusión y maduración: El proceso de moldeo por extrusión y maduración es la clave para produc
hojuelas de maíz de alta calidad. Las hojuelas de maíz deben estar completamente maduras, de mod
hojuelas de maíz puedan ser densas y crujientes, con un sabor excepcional.
3. Corte: corte el material después de extrudir y curar con la extrusora de doble tornillo en materiale
granulares del mismo tamaño, y el material es translúcido.
4. Secado previo: Después de que se sequen los copos de maíz, se formará una cierta tensión y ya no
adherirán entre sí, lo que favorecerá el buen progreso de la formación de tabletas.
5. Comprimido: El proceso de formación de comprimidos también es la clave para la producción de h
de maíz. Los requisitos para la máquina para hacer tabletas son muy altos. La superficie del rollo deb
un alto grado de suavidad y el rollo debe mantenerse a una temperatura constante.
6. Tostado a alta temperatura: este paso determina si los copos de maíz tienen una estructura crujien
compacta y un sabor único. Use una llama abierta para calentar directamente el aire a aproximadam
° C para asar.
7. Producto terminado: Los copos de maíz horneados se enfrían y se convierten en productos de cop
maíz. También hay muchas hojuelas de maíz que se procesan en posprocesos, recubiertos de azúcar
chocolate, que en su mayoría vienen determinados por la demanda del mercado.
Lo anterior es una introducción a la tecnología de procesamiento de hojuelas de maíz. Creo que todo
mundo tiene una cierta comprensión de esto. El tercer método de procesamiento es el más utilizado
actualidad. La máquina para hacer hojuelas de maíz es fácil de operar y es la mejor opción para prod
hojuelas de maíz.