

¿Cuáles son los ingredientes de la receta de la barra de cereales?

Introducción detallada :

Existen diferentes tipos de barras de cereales, clasificadas en diferentes formas, pero todas son similares. La línea de producción de barras de cereales es una máquina especializada para la producción de una amplia gama de barras de cereales. Los ingredientes utilizados en el proceso son similares, pero cambiando los moldes o ciertos ingredientes, se pueden producir diferentes formas y sabores de barras de cereales. Entonces, ¿cuáles son las recetas de las barras de cereales?

Las barras de cereales generalmente se elaboran con arroz, maíz, avena y otros cereales, con nueces secas, crema, chocolate y otros ingredientes, y se procesan a través de la línea de producción de barras de cereales. Son deliciosos, nutritivos, sabrosos y vienen en una variedad de sabores para satisfacer las necesidades de los consumidores, lo que los convierte en un gran placer para todas las edades. Aquí te damos un vistazo a la receta de cada uno de sus ingredientes.

1. Ingredientes de cereales

En la fórmula de barra de cereal, los cereales ocupan una parte mayoritaria, a avena, arroz, maíz y otros cereales importantes, algunos productos también se basarán en los hábitos alimentarios locales y las características de la materia prima, agregando trigo, cebada, trigo sarraceno y otros cereales. Estos ingredientes se mezclan y luego se extruyen y se hinchan para hacer copos de cereales listos para comer que se añaden a las barras de cereales.

2. Ingredientes de nueces

En la barra de cereal, agregar algunas nueces puede mejorar el sabor de la barra de cereal, de modo que la barra de cereal para comer más dulce y deliciosa, pero también para mejorar el valor nutricional del producto, es la barra de cereal en los mejores ingredientes. Incluye principalmente cacahuetes, nueces, pistachos, anacardos, arándanos secos, etc., añadiendo algo menos que la cantidad de grano.

3. Aceites y grasas

Se añaden grasas y aceites para aumentar la textura crujiente de las barras de cereales y para mejorar el sabor del producto, normalmente nata, mantequilla, etc. También se añaden algunas grasas y aceites saludables, como los ácidos grasos insaturados, como el aceite de linaza. También se agrega lecitina a los ingredientes como emulsionante.

4. Carpetas

Los aglutinantes son principalmente jarabes de azúcar, pastas de almidón, gomas comestibles, maltodextrinas, etc. Se utilizan para unir cereales crudos, nueces y otras materias primas en forma.

formar un mejor efecto, la proporción de uso de adhesivos debería ser mayor.



5. Ingredientes proteicos

Los ingredientes de las barras de cereales son principalmente carbohidratos, el contenido de proteínas es bajo, por lo que para equilibrar la nutrición, debe agregar algunos ingredientes de proteínas, puede ser proteína de leche, proteína de soja y otras fortificaciones de proteínas para aumentar el contenido de proteínas de las barras de cereales.

6. Conservantes, antioxidantes

Cualquier producto tiene una vida útil. También se agregan conservantes o antioxidantes para prevenir la oxidación de la grasa de la barra de cereal, para asegurar la calidad del producto y para extender su vida útil. Los conservantes de uso común incluyen ácido benzoico, benzoato de sodio y sorbato de potasio, y los antioxidantes de uso común incluyen vitamina E y terc-butilhidroquinona, la cantidad de conservantes y antioxidantes añadidos es muy pequeña.

7. Otros ingredientes

Otros ingredientes que a menudo se agregan a las barras de cereales son sabores y fragancias, vitaminas y minerales, fortificación con minerales y, en algunos casos, confitería, chocolate y dados de frutas. Estos ingredientes se agregan a las barras de cereales en forma de sándwiches o se mezclan directamente con los ingredientes para hacer barras de cereales. Esto le da al producto un mejor sabor y lo hace más agradable de comer. Algunos productos de barra de cereal están recubiertos con chocolate, almíbar, miel, etc. Esto le da al producto una mejor apariencia y realza el sabor del producto. La fortificación con vitaminas y minerales se puede lograr agregando frutos secos, germen de trigo y una variedad de nueces, o agregando una fortificación directa de multivitaminas y sales minerales en cantidades muy pequeñas.



Lo anterior es una introducción a los ingredientes principales de las barras de cereales, que le darán una idea de lo que son. Existen diferentes tipos de barras de cereales, por lo que las recetas pueden variar. Las proporciones pueden ser diferentes, pero todas son similares, por lo que puedes elegir tus propias combinaciones de cereales según tus preferencias de gusto.