Qual é o produto final do milho?

Introdução detalhada :

O milho tem alto valor nutricional e é uma excelente cultura alimentar. Como uma safra de grãos de rendimento na China, o milho é uma importante fonte de ração para gado, aquicultura e outras indú também uma das matérias-primas indispensáveis para alimentos, cuidados médicos e de saúde, indu leve e indústria química.

Normalmente, o milho é processado em outros produtos após a maturação. Em termos de alimentos de Produção de Flocos de Milho pode produzir muitos tipos de alimentos de milho, e o milho também ser processado e aplicado em outros aspectos. Qual é o produto final do milho? A seguir estão algun produtos processados de milho.

1 Alimento básico do milho: nos últimos anos, a população urbana está acostumada a comer arroz e branca e deseja mudar seus gostos. O alimento básico que tem como ingrediente principal o milho, r e beneficiado para a produção industrial, começa a entrar nas famílias. O processamento de milho co tecnologia moderna e biotecnologia pode fornecer aos consumidores um alimento básico de milho c Muitas empresas nacionais também desenvolveram algumas linhas de produção de flocos de milho adequadas para pequenas empresas.

2 Amido desnaturado para alimentos: é usado em macarrão instantâneo, salsicha de carne, carne do bebidas frias, alimentos fritos e temperos, etc. Pode tornar os produtos estáveis no frio, calor, ácido obter um bom gosto e prolongar a vida útil. Futuramente, será desenvolvido no processamento de te e sopas. A indústria de amido modificado da China deve se esforçar para desenvolver a tecnologia de aplicação do amido modificado no processamento de alimentos e ampliar o campo de aplicação do a

modificado na indústria de alimentos.

3, óleo de milho: no mercado internacional, o preço do óleo de milho é superior ao do óleo de amen Atualmente, a China geralmente usa o método de prensagem para extrair de embriões de milho, e a óleo é baixa. No futuro, alta tecnologia deve ser considerada para aumentar a taxa de extração do ól milho, e a proteína do gérmen de milho deve ser recuperada.

4, amido de açúcar: a produção de milho de amido de açúcar tem as vantagens de boa qualidade, bo e alto valor de utilização do subproduto. Além do desenvolvimento contínuo de maltose e glicose cor diferentes valores DE para o açúcar de amido, açúcares industriais sólidos convenientes e competitiv glicose cristalina e açúcar em pó de alto valor DE, também devem ser desenvolvidos. Essa doçura che açúcar não é tão boa quanto a do açúcar de cana; É feito com alimento açucarado de cana-de-açúcar para garantir a qualidade dos produtos, quanto seus custos de produção também podem ser reduzi

5, temperos: incluindo molho de soja, glutamato monossódico e uma variedade de ingredientes de s conteúdo de lisina e metionina na proteína do milho é baixo, por isso é geralmente usado como raçã proteína solúvel no álcool de milho no sabor fresco dos aminoácidos, o teor de ácido glutâmico de 30 ser usado como uma boa variedade de matérias-primas de proteína de molho de soja. Processando de toneladas de milho pode-se obter 60.000 toneladas de proteína de milho em pó. Se essas proteín puderem ser utilizadas para desenvolver novos temperos, terão bons benefícios econômicos.

A fim de melhorar o nível econômico das áreas de produção de milho, o estado está apoiando vigoro o desenvolvimento do processamento profundo do milho. Na indústria de processamento de alimen promoção da tecnologia de processamento profundo do milho para promover o desenvolvimento da economia regional, especialmente para resolver os atuais "três agrícolas" nos problemas comuns, têm significado de longo alcance.

Muitos são os produtos feitos de milho, e os apresentados neste artigo são os mais comuns. Comer milho traz grandes benefícios para a saúde humana, pois o milho contém vários nutrientes que são benéficos para o corpo humano.

Porque os recursos do milho são extremamente ricos, baratos e fáceis de obter, e eles também têm atividades biológicas, como antioxidante, antitumoral, hipoglicemiante, imunidade e esterilização antibacteriana, etc. Tem amplo desenvolvimento e perspectivas de aplicação, e milho as indústrias relacionadas também serão impulsionadas a se desenvolver cada vez melhor.