Como você processa sinalizadores de milho?

Introdução detalhada :

Vários tipos de cereais matinais estão agora muito quentes. O consumo simples e conveniente é a pr
razão para a maioria dos consumidores, como os cereais matinais. Especialmente para alguns trabal
de escritório, a hora da manhã é particularmente preciosa e os vários cereais matinais são a melhor
Pode-se dizer que os flocos de milho são os cereais matinais mais populares do mercado. Eu tenho u
batata frita e tenho um milho bem forte. Então, como os flocos de milho estão sendo processados?
Como você processa sinalizadores de milho?
A farinha de milho é a principal matéria-prima dos flocos de milho. Adicione nutrientes como açúcar
vitaminas, minerais. Depois de adicionar uma certa quantidade de água, é totalmente lixado, cozido,
moldado, moldado e assado. É muito cómodo de comer, desde que esteja misturado com leite, delic
nutritivo, muito indicado para pessoas que gostam de saúde ou para um dia agitado.

O processo de produção específico de flocos de milho é mostrado abaixo:
Ingredientes: O principal fator para determinar a qualidade dos flocos de milho é a formulação de flo
milho, e uma boa fórmula pode fazer flocos de milho mais abundantes. Portanto, os fabricantes prec
desenvolver formulações de alta qualidade. Em seguida, selecione as matérias-primas de alta qualida
ingredientes nutrientes são razoavelmente misturados e essas matérias-primas são adicionadas à ág
mexem bem.
Espremer e amadurecer: mistura e entrega uniforme do material na extrusora. No estado de alta
temperatura e alta pressão, a matéria-prima será amadurecida, formando uma crocante, bem como
tecido de tecido.

Corte: flocos de milho moldados cozidos precisam ser cortados. Corte os flocos de milho de tamanho uniforme.

Pré-secagem: Corte a secagem dos flocos de milho no secador para secagem. Esse tipo de flocos de m vai aderir.

Comprimido: Tratamento de flocos de milho. A máquina de comprimidos deve ter uma qualidade relativamente alta, o que suprimiu os flocos de milho para ter uma aparência melhor.

Cozimento em alta temperatura: Os flocos de milho moldados precisam ser secos novamente, remov completamente a umidade dos flocos de milho. Deixe os flocos de milho formarem um sabor bem cr o prazo de validade também pode ser eficaz.

Resfriamento: Os flocos de milho finalizados na produção precisam ser embalados após o resfriamen contrário, os flocos de milho em alta temperatura são facilmente devolvidos, o que não afeta apenas

Embalagem: Depois de embalar em uma máquina de embalagem, você pode vendê-lo.

A descrição acima é um método específico de produção de flocos de milho. E a produção de um proc produção muito avançado é utilizada em flocos de milho, especialmente a aplicação de processos de extrusão. Pode-se dizer que o processo de extrusão tem um impacto muito grande na qualidade fina flocos de milho.

E agora a perspectiva de mercado do floco de milho é muito visível. Melhorar a qualidade do produto melhorar a eficiência da produção é a melhor maneira de conquistar mais mercados. A tecnologia de extrusão mais avançada nesta fase será a arma mais favorável dos fabricantes para expandir o merc

A linha de produção de flocos de milho usa a produção de aço inoxidável de qualidade alimentar, qu
mais avançada tecnologia de extrusão. A linha de produção possui um método de produção altamen
automatizado, que apresenta altíssima eficiência de produção e qualidade de produção. Além disso,
de produção de flocos de milho é robusta e durável, cobre uma área pequena, baixo custo de investi
alto retorno. É a escolha ideal para os principais fabricantes melhorarem os benefícios econômicos.
A indústria de flocos de milho tem amplas perspectivas, que contém enormes oportunidades de neg
pelas quais vale muito a pena esperar. Bem-vindo a nos contatar se você deseja obter um lucro maio
indústria. Recebemos várias empresas para realizar visitas de campo. Sempre falamos de qualidade,
ansiosos para trabalhar com você!