

# Como você processa o milho?

## Introdução detalhada :

O milho é uma espécie de grão grosso. E muita gente gosta de comer milho. O milho contém muita celulose. E come milho para promover o rastejo gastrointestinal e ajudar a melhorar a alimentação.

### **Então, como você processa o milho?**

O milho pode ser processado em alimentos ou usado como ração e processamento industrial.

Cerca de um terço das pessoas em todo o mundo usa grãos de milho como alimento principal. A composição de nutrientes do milho é melhor do que arroz, batata, etc. A desvantagem é que as partículas são grandes, o auxiliar é pobre e a viscosidade é pequena. Com o desenvolvimento das indústrias de processamento de milho, a qualidade comestível do milho está melhorando constantemente. Forme uma variedade de alimentos de milho.

(1) Farinha de milho especial e pó embrionário: o teor de gordura do grão de milho é alto. E haverá um gosto ruim devido à oxidação das gorduras durante o armazenamento. A farinha de milho especial do processado. O teor de óleo é reduzido para 1%. E a qualidade do consumo pode ser melhorada e o tamanho das partículas é bom. Adequado para farinha com farinha de trigo (1875, 5, 0,27%) e faz várias massas alimentícias. Devido às proteínas e mais vitaminas, a adição do alimento tem alto valor nutricional é alto. E é uma boa comida para crianças e idosos.

(2) Alimento tufado: O alimento pensativo para milho é um alimento conveniente que prevaleceu rapidamente desde a década de 1970, com porosidade solta, características estruturais e macias, não apenas cor, fragrância, sabor e melhora o valor nutricional e a taxa de digestão dos alimentos.

(3) Flocos de milho: é um fast food. É conveniente para transportar, longo tempo de armazenamento, pode ser diretamente comestível. E outros alimentos, também podem usar locais diferentes para fazer uma variedade de alimentos convenientes, água, leite, sopa. A fabricação de cerveja pode ser editada.

Os flocos de milho que vimos no mercado foram produzidos pela Linha de Produção de Flocos de Milho. Garantir que os alimentos sejam limpos e higiênicos.

(4) Milho doce: pode ser usado como vegetais ou alimentos frescos. E os produtos de processamento incluem o vermelhão vermicular, os grânulos de sementes, três tipos de latas.

(5) Cerveja de milho: Como o teor de proteína de milho é próximo ao do arroz, o teor de amido é próximo ao do arroz, por isso é uma matéria-prima mais ideal para a produção de cerveja.

### **Existem muitos tipos de produtos acabados de milho, então você sabe por que o milho é tão popular?**

Como uma cultura de grãos muito importante, o milho não é apenas delicioso, mas também tem um alto valor nutricional, muitas vezes comendo milho para o benefício das pessoas.

1, beleza cuidados com a pele

O milho contém uma variedade de vitaminas, entre elas vitamina B1, vitamina B2 e vitamina B6, etc., que tem manutenção da pele, o que evita que a pele saia, para que a pele fique mais lisa, e tem efeito de beleza.

2, prevenir a constipação

O milho pertence ao grão grosso, que possui grande quantidade de celulose, e o milho promoverá a cineraria do estômago. Ajudar os alimentos a uma melhor digestão, os pacientes com constipação podem comer milho para aliviar os sintomas da constipação, as pessoas com constipação fácil costumam comer constipação.

3, você pode perder peso

Algumas pessoas costumam usar milho como alimento básico, porque o milho pode representar uma perda de peso, o milho é doce e, depois de comer, haverá saciedade, então o apetite diminuirá e o milho está muito baixo, então as pessoas que perdem peso primeiro podem freqüentemente comem milho e diminuem o alimento básico.

#### 4, prevenir o envelhecimento

O milho contém substâncias antioxidantes, promovendo o novo metabolismo do corpo humano, estimulando as células cerebrais, tem certo aumento na potência do cérebro humano, não só faz a pele, mas também retarda a produção de rugas, anti-envelhecimento.

#### 5, reduza a pressão arterial

Espécies de milho contém cálcio rico, há um certo papel na redução da pressão arterial. Não só o milho pode ser forte, como o milho deve ser melhor sob pressão, e o milho deve ser lavado com chá. Depois de algumas semanas, os resultados serão óbvios.

Há muito milho, o que não é um alimento muito bom e nutritivo.