Os flocos de milho são alimentos tufados?

Introdução detalhada :

Os flocos de milho são um cereal matinal muito popular. Tem muita gente que gosta de comer. Tamb
muito conveniente comer. Pode ser consumido imediatamente após a infusão com leite quente. É ta
uma espécie de fast food que está em conformidade com o desenvolvimento da sociedade. .

O milho em flocos é um alimento feito do milho como principal matéria-prima. O milho é um aliment
saudável reconhecido mundialmente.

E por causa da ampla variedade de plantio de milho, os flocos de milho feitos de milho também se to
um alimento muito comum.

Mas muitas pessoas se perguntam quando comem flocos de milho: como é que os flocos de milho tê
sabor tão crocante? Os flocos de milho são um tipo de comida tufada?

Os flocos de milho são alimentos tufados?

Na verdade, ainda existem muitos tipos de flocos de milho no mercado. Existem flocos de milho tufa
flocos de milho não tufados. Os flocos de milho tufados são um novo tipo de fast food, diferente dos
milho assados tradicionais. É um produto de flocos de milho que adota a tecnologia avançada de ext
dupla rosca e é processado por moldagem por expansão.

A maior característica dos flocos de milho produzidos desta forma é mais saudável, pois não é tempe
forno ou frita e sem tempero, é mais higiênica e saudável para comer, abandonando completamente
desvantagens dos tradicionais flocos de milho.
É também mais reconhecida pelos consumidores no mercado.

A produção específica e o fluxo de processamento de flocos de milho tufados:
O processo de produção de flocos de milho tufados é:
mistura de matérias-primas sopro moldagem por extrusão secagem e esterilização por microon
resfriamento embalagem.
1. Mistura de matérias-primas: Primeiro, adicione todas as matérias-primas necessárias ao misturad
misture-as uniformemente após adicionar a quantidade adequada de água. A qualidade das matéria
selecionadas tem uma relação relativamente grande com a qualidade final dos flocos de milho.
2. Puffing: Usando uma extrusora de parafuso duplo, as matérias-primas são extrudadas e sopradas
equipamento para formar uma estrutura solta e porosa, e o sabor será mais crocante quando comid
momento, torna-se um alimento tufado.
3. Moldagem por extrusão: Depois que os flocos de milho são expandidos, eles são extrudados atrav
matriz na extremidade da rosca dupla. Neste momento, a matriz pode ser alterada para produzir floc
milho de diferentes formatos, e a matriz também pode ser personalizada.
4. Secagem e esterilização em micro-ondas: Os flocos de milho acabados podem ter sua qualidade d
melhorada após serem esterilizados.

5. Resfriamento: Use uma linha de resfriamento para resfriar os flocos de milho para evitar umidade amolecimento durante a embalagem em altas temperaturas, o que afetará a qualidade.
6. Embalagem: Embalagem totalmente automática com máquina de embalagem.
O acima é o processo de produção específico de flocos de milho extrudados. Nesse processo, a extru dupla rosca desempenha um papel muito importante. Cada fabricante de flocos de milho está procu equipamentos superiores para produzir flocos de milho da mais alta qualidade.
A Linha de Produção de Flocos de Milho introduziu a tecnologia de extrusão mais avançada do mund flocos de milho produzidos alcançaram o nível de liderança mundial.
Por isso, atraiu muitas fábricas de processamento de alimentos conhecidas para comprar e usar.
A linha de produção é feita de aço inoxidável de qualidade alimentar, que pode ser equipada de acor os requisitos do produto e requisitos de capacidade.
O uso é flexível e pode ser utilizado para processar e produzir flocos de milho, aveia, aveia e outros c matinais, com ampla gama de utilizações.
Se você quiser melhorar ainda mais o seu nível de tecnologia de produção, pode entrar em contato c nós lhe daremos uma introdução abrangente à Linha de Produção de Flocos de Milho, acredito que r cooperação lhe trará surpresas inesperadas!