Como são feitas as barras de cereais?

Introdução detalhada :

Agora que o público percebeu a importância da saúde, eles estão prestando cada vez mais atenção à
começaram a fazer os ajustes correspondentes em sua dieta. Os grãos foram reconhecidos pelo púb
alimentos feitos com grãos tornaram-se os mais populares entre os consumidores. Um dos alimento
Todos os tipos de barras de cereais são feitos de cereais, que são convenientes para comer e têm um
rico. Eles agora são usados por muitos consumidores como alimentos para o café da manhã ou lanch
diários. Então, como são feitas as barras de cereais?

Como são feitas as barras de cereais?

Somos um fabricante profissional de alimentos com vasta experiência na indústria de barras de cere
barras de cereais que produzimos se tornaram um dos alimentos preferidos de muitos consumidore
agora há cada vez mais pessoas engajadas nessa indústria, e a competição está ficando mais acirrad
nos destacarmos no mercado, decidimos utilizar a Linha de Produção de Barras de Cereais para proc
após negociação. O equipamento pode produzir deliciosas barras de cereais por meio de processos
produção como fervura de açúcar, moldagem, prensagem, cozimento, corte, resfriamento e revestim

O método de operação desta linha de produção é muito simples, nossos trabalhadores aprenderam
facilmente, o seguinte é o método de fazer barras de cereais nesta linha de produção:

As matérias-primas necessárias para a produção de barras de cereais são nozes, frutas secas, milho,
açúcar, etc. Esses ingredientes são primeiro pré-tratados.

Cozinhe o açúcar de acordo com a receita. Esta etapa é realizada na panela de açúcar, ferva lentame fogo baixo e deve ser mexida constantemente. O xarope preparado é adicionado com goma comestí leite condensado, etc., e continuamente aquecido e mexido para torná-lo um aglutinante para barras cereais.

Em seguida, adicione frutas secas, frutas secas, etc. ao adesivo e misture-os uniformemente. Depois matérias-primas preparadas são transportadas para a prensa de rolos, e essas matérias-primas são prensadas em uma forma de bolo, que é fortemente unida.

Depois disso, o alimento extrusado vai entrar no forno para assar. O cozimento em alta temperatura fazer com que a umidade na barra de cereal perca e forme um sabor mais crocante. Antes que a bar cereal seja resfriada, corte-a imediatamente em uma forma fixa. Em seguida, esfrie.

Para tornar as barras de cereais mais ricas, é necessário adicionar um revestimento na superfície ext barras de cereais. A cobertura geralmente é de chocolate, iogurte e leite condensado, etc. As barras cereais são imersas nessas matérias-primas e, em seguida, retiradas para resfriamento. Pegue um revestimento delicioso.

A última etapa é usar a máquina de empacotar para empacotar.

As barras de cereais produzidas pelo equipamento de barras de cereais têm um sabor muito rico e a de nutrientes. Eles receberam elogios unânimes de todos. Também decidimos usar o equipamento p tempo.

O equipamento da barra de cereais tem muitas vantagens:

1. O equipamento é fabricado em aço inox 304, de fácil limpeza e de qualidade muito confiável.
2. Pode ser processado para produzir barras de cereais, barras de proteína, barras energéticas e out alimentos com uma ampla gama de utilizações.
3. A produção é altamente automatizada e a eficiência da produção é alta.
4. Operação simples e uso conveniente.
5. Não há problema de "três resíduos", proteção ambiental e livre de poluição.
6. Pode ser personalizado e o uso é flexível e mutável.

Usar a Linha de Produção de Barras de Cereais pode nos trazer muita comodidade, a qualidade da p
tem sido melhorada efetivamente, e tem recebido uma avaliação muito alta no setor. Nosso alimento
barra de cereal também se tornou um alimento quente e os benefícios econômicos foram significativ
melhorados.

Ciência e tecnologia são as principais forças produtivas. Somente com o uso de equipamentos de alta
qualidade podemos conquistar um mercado mais amplo. Acredito que esta linha de produção irá pro
ainda mais o nosso desenvolvimento!