

Quais são as diferentes técnicas de processamento de flocos de milho

Introdução detalhada :

Como um fast food, os flocos de milho são apreciados pelas pessoas por suas vantagens, como longa vida útil, alimentação conveniente e substituto nutritivo de refeição. Os flocos de milho são produzidos a partir dos flocos de milho por meio dos processos de "descascamento, separação do germe, imersão, cozimento, prensagem, secagem, resfriamento e produtos acabados". A Máquina para fazer flocos de milho é um equipamento especial para a produção de flocos de milho.

O milho contém um grande embrião, que afeta a gelatinização do amido e a morfologia dos flocos de milho, o que traz transtornos à operação de processamento. Portanto, os grãos de milho que foram descascados e desgerminados são usados como matéria-prima para a produção de flocos de milho. Então, há alguma técnica de processamento diferente para flocos de milho? O seguinte descreve o método de processamento de flocos de milho.



Flocos de milho assados

Grãos de milho cozimento sob pressão secagem tempero laminação cozimento tempero no forno

1. Cozimento de pressão: coloque os grãos de milho após a extração do embrião em uma panela giratória de alta pressão do tipo tambor, adicione açúcar, sal e outros temperos ao mesmo tempo, adicione água

cozinhe por uma a duas horas até os grãos de milho são completamente gelatinizados e os grãos de milho são completamente gelatinizados. Atende aos requisitos quando é translúcido.

2. Secagem e têmpera: Depois de terminar o cozimento, reduza a pressão do vaporizador e limpe os grãos de milho da saída da rede por centrifugação. Durante o processo de cozimento, os grãos de milho colados são quebrados e, em seguida, os grãos de milho são enviados através da correia transportadora. Na secagem para tratamento de secagem.

3. Flocos: Após o resfriamento, os grãos de milho são enviados para a máquina de descamação e pressionados em fatias finas com espessura de cerca de um milímetro.

4. Assar: Leve os flocos de milho ao forno para assar, reduza a umidade para menos de 3%, depois resfrie e tempere, você pode obter flocos de milho torrados com cor dourada e sabor crocante.

Salgadinhos de milho

Grãos de milho imersão em líquido ácido neutralização lavagem drenagem moagem formação de flocos peneiramento fritura tempero flocos de milho frito

1. Mergulhe os grãos de milho em água sulfito por 16 a 18 horas e, em seguida, neutralize com água. A quantidade de água de cal é cerca de 0,8% dos grãos de milho. Após a neutralização, lave com água, triture até formar uma escória fina.

2. O resíduo fino úmido é prensado em uma forma e então cozido em alta temperatura. Após o cozimento, passa por uma esteira transportadora de fio de aço perfurado para peneirar os restos finos, entra no tambor de óleo para fritar e, após a fritura, entra no tambor de tempero para temperar. Após o tempero, a embalagem é óleo. Produto acabado de flocos de milho.



Processo de produção da máquina de fazer flocos de milho

Farinha de milho, açúcar, sal, outros nutrientes ingredientes de mistura maturação por extrusão compactação cozimento em alta temperatura flocos de milho

1. Ingredientes: Para que o produto acabado tenha um bom sabor, os ingredientes são muito importantes. Preste atenção à composição das matérias-primas, bem como à proporção e ao conteúdo dos vários nutrientes.

2. Extrusão e maturação: O processo de moldagem por extrusão e maturação é a chave para a produção de flocos de milho de alta qualidade. Os flocos de milho devem estar totalmente maduros, para que sejam densos e crocantes, com sabor marcante.

3. Corte: corte o material após a extrusão e cura pela extrusora de dupla rosca em materiais granulados do mesmo tamanho, e o material é translúcido.

4. Pré-secagem: Depois que os flocos de milho são secos, uma certa tensão se forma e não vai mais grudar uns aos outros, o que é propício para o bom andamento da compressão.

5. Comprimidos: O processo de comprimidos também é a chave para a produção de flocos de milho. Os requisitos para a máquina de comprimidos são muito altos. A superfície do rolo deve ter um alto grau de lisura, e o rolo deve ser mantido a uma temperatura constante.

6. Torrefação a alta temperatura: Esta etapa determina se os flocos de milho têm uma estrutura estável, compacta e um sabor único. Use uma chama aberta para aquecer o ar diretamente a cerca de 260 °C para assar.

7. Produto acabado: Os flocos de milho cozidos são resfriados e se tornam produtos de flocos de milho. Existem também muitos flocos de milho que são processados em pós-processos, revestidos com açúcar ou chocolate, que são determinados principalmente pela demanda do mercado.

O texto acima é uma introdução à tecnologia de processamento de flocos de milho. Eu acredito que você já tem uma certa compreensão disso. O terceiro método de processamento é o mais comumente usado.

A máquina para fazer flocos de milho é fácil de operar e é a melhor escolha para a produção de flocos de milho.