Quais são os ingredientes da receita da barra de cereais?

Introdução detalhada :

Existem diferentes tipos de barras de cereais, classificadas em diferentes formas, mas são todas sem
A Linha de Produção de Barras de Cereais é uma máquina especializada para a produção de uma am
gama de Barras de Cereais. Os ingredientes usados no processo são semelhantes, mas mudando os
ou certos ingredientes, podem ser produzidos diferentes formatos e sabores de barras de cereais. Er
quais são as receitas das barras de cereais?

As barras de cereais geralmente são feitas de arroz, milho, aveia e outros cereais, com nozes, frutas s
natas, chocolate e outros ingredientes, e são processadas por meio da Linha de Produção de Barras
Cereais. São deliciosos, nutritivos, saborosos e vêm em uma variedade de sabores para atender às
necessidades dos consumidores, o que os torna um ótimo deleite para todas as idades. Aqui está um
na receita de cada um de seus ingredientes.

1. Ingredientes de cereais

Na fórmula da barra de cereais, os cereais ocupam a maior parte, a aveia, arroz, milho e outros impo
alguns produtos também serão baseados nos hábitos alimentares locais e características da matéria
acrescentando trigo, cevada, cevada, trigo sarraceno e outros cereais. Esses ingredientes são mistura
em seguida, extrusados e inflados para fazer flocos de cereais prontos para comer a serem adicionad
barras de cereais.

2. Ingredientes de Nozes

Na barra de cereais adicionar algumas nozes pode melhorar o sabor da barra de cereais, de modo qu
barra de cereais para comer mais doce e saborosa, mas também para melhorar o valor nutritivo do p
é a barra de cereais nos melhores ingredientes. Principalmente incluindo amendoim, nozes, pistache
castanha de caju, cranberries secas, etc., adicionando um pouco menos do que a quantidade de grão

3. Materiais de óleo e graxa

Gorduras e óleos são adicionados para aumentar a crocância das barras de cereais e para melhorar
do produto, geralmente nata, manteiga etc. Algumas gorduras e óleos ricos em ácidos graxos insatur
também são adicionados, como o óleo de linhaça. A lecitina também é adicionada aos ingredientes c
emulsificante.

4. Fichário

Os aglutinantes são principalmente xaropes de açúcar, pastas de amido, gomas comestíveis, maltode
etc. Eles são usados para formar cereais crus, nozes e outras matérias-primas. Para formar um melh

a proporção do uso de adesivos deve ser maior.

5. Ingredientes de proteína

Os ingredientes das barras de cereais são principalmente carboidratos, o conteúdo de proteína é bai
para equilibrar a nutrição, você precisa adicionar alguns ingredientes de proteína, você pode adicion
proteína do leite, proteína de soja e outra fortificação de proteína para aumentar o conteúdo de prot
barras de cereais.

6. Conservantes, antioxidantes

Qualquer produto tem um prazo de validade. Também são adicionados conservantes ou antioxidant
prevenir a oxidação da gordura das barras de cereais, para garantir a qualidade do produto e estend
vida útil. Conservantes comumente usados incluem ácido benzóico, benzoato de sódio e sorbato de
e antioxidantes comumente usados incluem vitamina E e terc-butilhidroquinona, a quantidade de
conservantes e antioxidantes adicionados é muito pequena.

7. Outros Ingredientes

Outros ingredientes frequentemente adicionados às barras de cereais são sabores e fragrâncias, vita
fortificação de minerais e, em alguns casos, doces, chocolate e cubos de frutas. Esses ingredientes sã
adicionados às barras de cereais na forma de sanduíches ou misturados diretamente com os ingredi
para fazer barras de cereais. Isso confere ao produto um sabor melhor e o torna mais agradável de c
Alguns produtos de barras de cereais são cobertos com chocolate, xarope, mel, etc. Isso confere à ba
aparência melhor e realça o sabor do produto. A fortificação com vitaminas e minerais pode ser obti
adicionando frutas secas, gérmen de trigo e uma variedade de nozes, ou adicionando um multivitam
direto e fortificação de sal mineral em quantidades muito pequenas.

O texto acima é uma introdução aos principais ingredientes das barras de cereais, que lhe dará uma
que são. Existem diferentes tipos de barras de cereais, pelo que as receitas podem variar e as pr
podem ser diferentes, mas são todas semelhantes, pelo que pode escolher as suas próprias barras c
de acordo com as suas preferências de gosto.