Que tipos de barras nutricionais estão disponíveis quais são suas características?

Introdução detalhada :

As barras nutricionais estão em desenvolvimento há muitos anos e a linha de produção de barras de também se desenvolveu rapidamente nos últimos anos. A alimentação chinesa é mais diversificada e pessoas procuram uma boa experiência gastronómica com bom gosto. À medida que a sociedade co se desenvolver, os alimentos de conveniência estão se tornando cada vez mais populares e a Barra d é um alimento prático e portátil com um ótimo sabor que está se tornando cada vez mais popular no mercado.

Que tipos de barras nutricionais estão disponíveis e quais são suas características? Existe uma grand variedade de barras nutricionais no mercado hoje, algumas com foco em energia e outras com tendê consumir nutrientes. Dependendo dos principais ingredientes e benefícios nutricionais do produto, e podem ser amplamente divididos em barras de proteína, barras energéticas, barras de cereais, barra substitutas de refeição e barras de lanche. Aqui está uma olhada nas características de cada uma des barras.

1. Barra de proteína

Barras de proteínas são barras que contêm proteínas e são caracterizadas por seu alto teor de prote fornecem proteínas ao corpo e também complementam outros nutrientes como a fibra alimentar. As de proteínas fornecem proteínas para as pessoas que as usam regularmente, ajudam a reparar os te corpo e fornecem as matérias-primas necessárias para a síntese muscular.

2. Barra de energia

As barras de energia são projetadas para reabastecer a energia do corpo. Seu principal ingrediente s carboidratos, que são muito fáceis de digerir e permitem que o corpo reponha energia rapidamente ingeri-los. É principalmente adequado para pessoas que precisam de energia rápida e recuperação a depois do exercício, bem como para outras pessoas que precisam repor as energias e aliviar a fadiga

3. Barras de cereais

As barras de cereais são feitas de arroz e aveia como ingredientes principais, com nozes, frutas secas como ingredientes complementares, ou com a adição de alguns outros ingredientes, unidos com xar açúcar e pasta de amido. Os principais ingredientes das barras de cereais são os cereais e as frutas s podem suplementar o corpo com uma variedade de nutrientes e energia, além de permitir uma maio ingestão de fibra alimentar.

4. Barra de reposição de refeição

A Barra de Substituição de Refeição é um tipo de alimento nutricional de substituição de refeição cor teor calórico, alto teor de proteínas e alto teor de fibras dietéticas. Após ingeri-lo tem uma forte sens saciedade, e ao melhorar a ingestão de proteínas, carboidratos, gorduras, minerais, vitaminas e oligoelementos na estrutura alimentar, utilizando-o como alimento substituto de refeição, após inger pode garantir sem fome, sem fraqueza e sem diarreia, que é um alimento muito bom para perder pe

5. lanchonetes

As lanchonetes são nozes como amendoim, castanha de caju, nozes, etc. como matéria-prima princip secas, frutas em pó e outros ingredientes naturais como suplemento à produção de alimentos, em comparação com outros lanches, o teor calórico dessas barras é um pouco mais baixo e mais nutrien uma boa escolha de lanche para o tempo de lazer.

Estas são apenas algumas das barras nutricionais comuns na vida, têm sabores diferentes e cada bar uma classificação diferente. Em suma, são inúmeros sabores e formas variadas, muito saborosas e d uma comida para todas as idades, e sempre há algo para todos os gostos entre os vários tipos.

A Linha de Produção de Barras de Cereais permite criar uma ampla gama de barras de cereais, barra proteína, barras energéticas, etc. Simplesmente alterando os moldes e alguns dos ingredientes, você criar diferentes sabores e formatos de barras. O resultado é um produto muito saudável, de boa qua saboroso, com muitas vantagens.

O equipamento não é apenas bonito na aparência, atmosfera sofisticada, a qualidade também é mui excelente desempenho, a máquina adota o controle de velocidade de conversão de frequência, estru razoável, operação simples, fácil manutenção, tem as vantagens de boa formação de blocos, ajustáve comprimento, grande produção, etc., é o equipamento ideal para os fabricantes de alimentos produz barras nutricionais.