

Qual é o processo de fabricação das bandeiras de milho?

Introdução detalhada :

A velocidade da vida faz com que o tempo do público fique bastante comprimido. Para muitas pessoas a manhã parece ter se tornado uma coisa muito extravagante. Mas não tome café da manhã, muito prejudicial ao corpo. Longo prazo sem café da manhã As chances de cálculos biliares aumentarão muito. Nesse caso, os cereais matinais tornaram-se a melhor escolha.

O floco de milho é um cereal matinal muito popular, muito prático e rápido. Só precisa de usar leite por borbilhado, pode usá-lo diretamente, é muito adequado para pessoas ocupadas. A demanda do mercado por flocos de milho é muito alta, então você entende como é o processo de produção de flocos de milho?

Qual é o processo de fabricação das bandeiras de milho?

Flocos de milho são os alimentos casuais de grãos mais comuns do mundo. É a principal matéria-prima do milho. Em seguida, adiciona açúcar, várias vitaminas, matérias-primas minerais misturadas, misturas espremidas, cortadas, pré-secadas, comprimidos. Alta temperatura A cozedura, o tempero e outros processos de produção são feitos, normalmente com leite, muito populares no mercado.



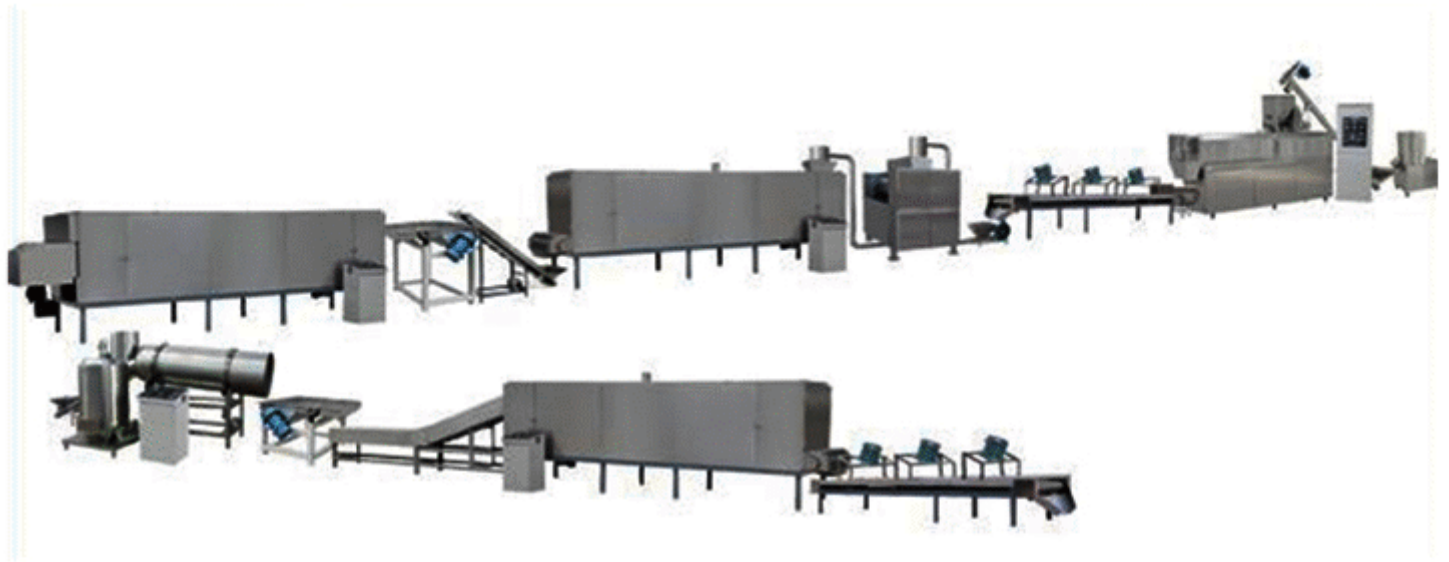
O processo de produção de flocos de milho é mais complicado. É necessário processar a produção de vários processos. Em primeiro lugar, o mais importante é a proporção das matérias-primas. Que tem ótima relação com o sabor final dos flocos de milho. Grande parte dos milhafres coloridos do mercado é a utilização de boas formulações e matérias-primas de alta qualidade. Qual é a chave para a expansão do mercado.

A etapa mais importante após a finalização da matéria-prima é a extrusão, em estado de alta temperatura e alta pressão, o floco de milho estará totalmente amadurecido sem qualquer tufagem, só desta forma é possível garantir que as rodela de milho produzidas fiquem crocantes Nutrientes, portanto, a chave para a produção é usar equipamentos de extrusão de alta qualidade.

Os flocos de milho espremidos precisam ser cortados, cortando-os em partículas uniformes e uniformes para garantir que os flocos de milho produzidos tenham maior qualidade. A secagem é necessária após a conclusão do corte e as partículas podem ser mais convenientes para o processamento de produção subsequente, pois as partículas estão em um estado seco.

Uma das etapas muito importantes é que os comprimidos são prensados, e as partículas são prensadas usando uma máquina de comprimidos, e os flocos de milho são inicialmente formados. Em seguida, os flocos de milho são transportados em uma secadora, e o sabor dos flocos de milho após a desidratação é muito destacado, o aroma é rico e o sabor é nítido.

Nessa época, eram produzidos os flocos de milho. E esse processo era opcional, borrifado com sal, azeite, chocolate aos flocos de milho, e modulava-o em sabores diferentes, e também recebia muitos consumidores bem vinda.



A descrição acima é o processo de produção de flocos de milho. O mais importante é a aplicação da tecnologia de extrusão. A tecnologia também é a que produz a maior taxa de utilização de flocos de milho produzidos são populares entre os consumidores, em produtos semelhantes. Está se tornando um nível de vendas.

Como um fabricante profissional de máquinas alimentícias, temos uma experiência muito rica, que pode fornecer o mais avançado processo de produção de flocos de milho, que usa tecnologia de extrusão avançada, com produção totalmente automatizada. Não só tem uma eficiência de produção muito alta, os flocos de milho produzidos têm uma qualidade muito alta.

A linha de produção de flocos de milho é baixa, a qualidade é confiável, o preço é muito alto, você pode usar dispositivos separados para usar dispositivos separados, usar uso flexível, é uma escolha ideal para os fabricantes.

Hoje, a indústria de flocos de milho está muito aquecida. Se você deseja melhorar o nível do seu processo de produção, não hesite em nos contatar. Acredito que nossa cooperação deve ajudá-lo a construir um mercado estável e alcançar um rápido aumento nos benefícios econômicos!