

¿Cuáles son las etapas del desarrollo del grano?

Introducción detallada :

En la cultura alimentaria tradicional de mi país, los cereales siempre han sido nuestro alimento básico. Los cereales como el arroz, el maíz, el trigo y los productos de harina ocupan un lugar muy importante en la pirámide de la nutrición dietética. Desde la antigüedad hasta la actualidad, el desarrollo de los cereales ha pasado por varias etapas. ¿Qué etapas han atravesado? La siguiente es una respuesta detallada a esta pregunta.

1. La etapa de granos integrales caracterizada por el suministro de energía de saturación de temperatura. En diferentes períodos de desarrollo social, el consumo de alimentos de mi país ha experimentado diferentes cambios. A partir de los Tres Emperadores y los Cinco Emperadores, los cereales han sido la principal fuente de alimento para la humanidad. La antigua tecnología de procesamiento consiste en usar herramientas de madera simples para pelar y comer trigo, arroz, etc. Más tarde, hubo molinos de viento para remover impurezas, molienda de tierra, descascarado de tierra, molienda de piedra, etc., que se procesaron en grano granular y harina en polvo. Son cereales integrales.

2. La etapa de búsqueda de características sensoriales como el gusto y el sabor.

Con el desarrollo de la ciencia y la tecnología, la maquinaria y el equipo para granos se han vuelto más avanzados, y también han aparecido alimentos de granos con diferentes precisiones de procesamiento. El sabor y el sabor de los alimentos se han mejorado enormemente. Con el desarrollo refinado del procesamiento de granos, después de que el grano se refina, el sabor y el sabor son mejores, pero en el proceso de refinamiento y blancura, se pierde una gran cantidad de vitaminas, oligoelementos y fitoquímicos en el grano.



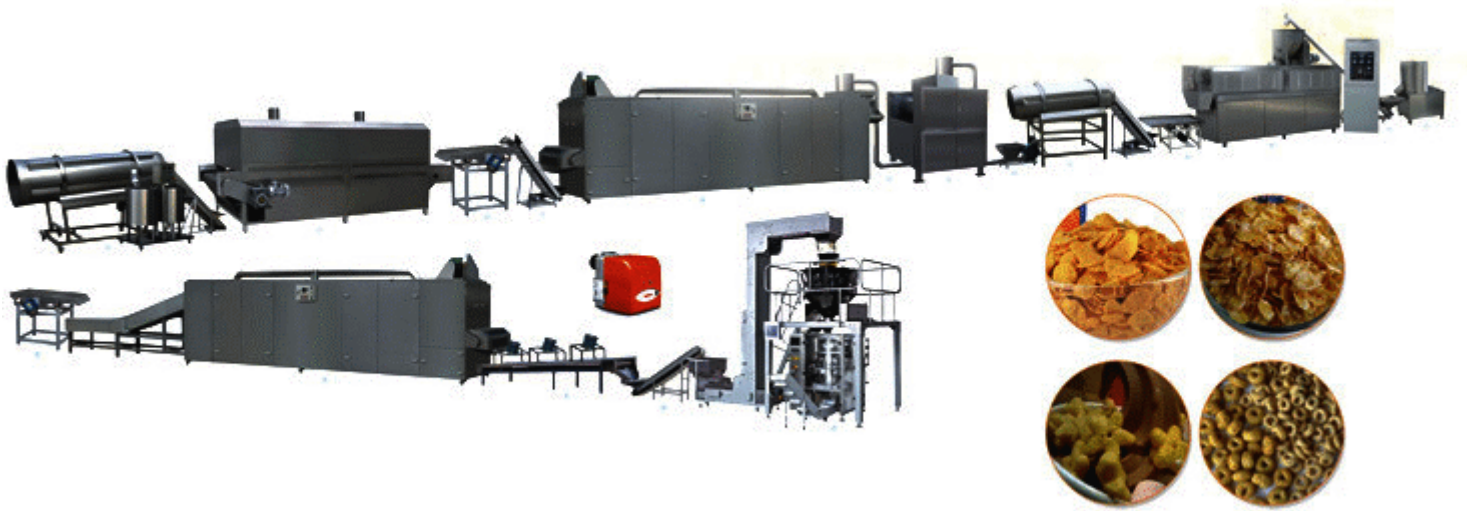
3. La etapa de desarrollo rápido de alimentos enriquecidos con nutrientes

En los últimos años, la dieta y el estado nutricional de los residentes urbanos y rurales de mi país han mejorado significativamente y la prevalencia de la desnutrición y las deficiencias nutricionales ha seg disminuyendo, pero al mismo tiempo también se enfrentan al doble desafío de las deficiencias y los desequilibrios nutricionales. . Por lo tanto, la fortificación de granos se ha convertido en un medio im para mejorar la nutrición pública y el país presta más atención al desarrollo de alimentos para la fort de granos.

4. Una nueva etapa de desarrollo diversificado de alimentos saludables de granos integrales y alimen granos

Con el aumento de la conciencia sobre la salud de la gente, también han surgido en China alimentos integrales como la harina de trigo integral, la avena, el arroz integral y el arroz integral germinado. Sin embargo, la escala de desarrollo de algunos alimentos a base de cereales es todavía pequeña y la pro no es alta, y están principalmente orientados a la exportación. El mercado es raro. En términos de tri integral, las variedades son aún más raras, y la única pequeña cantidad de pan de trigo integral y otro productos en el mercado son principalmente productos de empresas con financiación extranjera. Aunque acaba de comenzar, esto también representa una nueva dirección de desarrollo. Creo que c desarrollo de la sociedad, el progreso tecnológico y la promoción de mercados potenciales, el desarr alimentos integrales en nuestro país tendrá una perspectiva brillante. Además, en comparación con p extranjeros, el desarrollo de la diversificación de los alimentos a base de cereales en mi país es relati

lento. El desarrollo general de alimentos tradicionales a base de cereales, alimentos enriquecidos con nutrientes y alimentos integrales es una dirección importante para el desarrollo de la elaboración de alimentos en mi país.



5. Tecnología de procesamiento moderna de alimentos nutritivos de cereales para el desayuno.

Los cereales originales para el desayuno se producían al vapor, exprimirlos y hornearlos. Más tarde, se comenzó a estudiar la tecnología de extrusión de alimentos, principalmente utilizando la tecnología de extrusión para producir bocadillos inflados y proteínas tisulares. En ese momento, la producción de cereales para el desayuno todavía estaba en su infancia. En la actualidad, existen muchos tipos de técnicas de procesamiento para los cereales para el desayuno. Tales como técnicas de preparación de tabletas y cocción, técnicas de procesamiento de extrusión y técnicas de procesamiento de soplado al vacío por microondas.

La línea de producción de cereales es el último equipo desarrollado específicamente para la producción de cereales para el desayuno. Puede producir una variedad de tipos y sabores de cereales para el desayuno, todos los cuales son saludables y de muy alta calidad. En la actualidad, la línea de producción de cereales ha sido utilizada ampliamente. Se puede decir que es el mejor equipo para procesar y producir cereales para el desayuno.

Lo anterior es una introducción detallada a la etapa de desarrollo del desayuno de cereales. Después de leerlo, también tiene una cierta comprensión de esto. Espero que te sea de ayuda y te deseo una feliz