

¿Cómo se procesan las banderas de maíz?

Introducción detallada :

Varios tipos de cereales para el desayuno están ahora muy calientes. El consumo simple y conveniente es la razón principal por la que a la mayoría de los consumidores les gustan los cereales para el desayuno. Especialmente para algunos trabajadores de oficina, el tiempo de la mañana es particularmente valioso. Por lo tanto, diversos cereales para el desayuno son la mejor opción.

Se puede decir que las hojuelas de maíz son los cereales para el desayuno más populares del mercado. ¿Cómo se procesan los copos de maíz?

¿Cómo se procesan las banderas de maíz?

La harina de maíz es la principal materia prima de los copos de maíz. Agregue nutrientes como azúcares, vitaminas, minerales. Después de agregar una cierta cantidad de agua, se lecha, se cocina, se moldea en forma y se hornea por completo. Es muy conveniente de comer, siempre que esté mezclado con leche. Es delicioso y nutritivo, muy adecuado para personas que estén interesadas en la salud o un día ajetreado.



El proceso específico de producción de copos de maíz se muestra a continuación:

Ingredientes: El factor principal para determinar la calidad de los copos de maíz es la formulación de los copos de maíz, y una buena fórmula puede producir copos de maíz más abundantes. Por lo tanto, los fabricantes deben desarrollar formulaciones de alta calidad. Luego seleccione materias primas de alta calidad. Los ingredientes nutritivos se mezclan razonablemente y estas materias primas se agregan a la mezcla y se agitan bien.

Exprimir y madurar: mezclar una entrega de material uniforme en la extrusora. En el estado de alta temperatura y alta presión, la materia prima madurará, formando un tejido crujiente y tierno.

Corte: los copos de maíz moldeados cocidos deben cortarse. Corta los copos de maíz que sean de tamaño uniforme.

Pre-secado: Cortar el secado de los copos de maíz en la secadora para secar. Tal copo de maíz no se

Tableta: Tratamiento de copos de maíz. La máquina de tabletas debe tener una calidad relativamente que suprime los copos de maíz para tener una mejor apariencia.

Horneado a alta temperatura: los copos de maíz moldeados deben secarse nuevamente, eliminar completamente la humedad en los copos de maíz. Deje que los copos de maíz formen un sabor muy crujiente, y la vida útil también puede ser efectiva.

Enfriamiento: Los copos de maíz terminados en producción deben empaquetarse después del enfriamiento

De lo contrario, los copos de maíz a alta temperatura se devuelven fácilmente, lo que no solo afecta



Embalaje: después de embalar con una máquina de embalaje, puede venderlo.

Lo anterior es un método específico para producir hojuelas de maíz. Y la producción de un proceso de producción muy avanzado se utiliza en copos de maíz, especialmente la aplicación de procesos de extrusión. Se puede decir que el proceso de extrusión tiene un gran impacto en la calidad final de los copos de maíz. Y ahora la perspectiva de mercado del copo de maíz es muy visible. Mejorar la calidad del producto para mejorar la eficiencia de la producción es la mejor manera de aprovechar más mercados. La tecnología de extrusión más avanzada en esta etapa será el arma más favorable de los fabricantes para expandir el mercado.

La línea de producción de copos de maíz utiliza una producción de acero inoxidable de grado alimenticio y utiliza la tecnología de extrusión más avanzada. La línea de producción tiene un método de producción altamente automatizado, que tiene una eficiencia de producción y una calidad de producción muy altas. Además, la línea de producción de copos de maíz es resistente y duradera, cubre un área pequeña, baja inversión y alto rendimiento. Es una opción ideal para que los principales fabricantes mejoren los beneficios económicos.

La industria de las hojuelas de maíz tiene amplias perspectivas, que contienen enormes oportunidades comerciales, que vale la pena esperar. Bienvenido a contactarnos si desea obtener mayores ganancias en la industria. Hemos recibido varias empresas para realizar visitas de campo. Siempre hablamos de calidad, ¡esperamos trabajar contigo!