

Quais são os produtos feitos de milho?

Introdução detalhada :

O milho é um dos alimentos mais importantes do mundo. Hoje, cerca de um terço da população mundial usa sementes de milho como seu principal alimento, e a composição nutricional do milho é melhor do que a do arroz e da batata. Com o desenvolvimento da indústria de processamento de milho, a qualidade comercial do milho continua melhorando, formando uma variedade de alimentos à base de milho.

Quais são os produtos feitos de milho?

Muitos tipos de produtos podem ser feitos com o milho como matéria-prima. A linha de produção de milho pode processar e produzir muitos tipos de produtos alimentícios à base de milho, não apenas na indústria alimentícia, mas também na indústria de rações e alimentos, que são amplamente utilizados.



1 Comer

(1) Farinha de milho especial e farinha de embrião: Os grãos de milho são ricos em gordura e produzem um sabor desagradável devido à oxidação da gordura durante o armazenamento. A farinha de milho especial processada tem um teor de óleo inferior a 1%, o que pode melhorar a qualidade comestível e tem um tamanho de grão mais fino. É adequado para misturar com farinha de trigo para fazer todos os tipos de massa.

(2) alimentos tufados: os alimentos tufados com milho vêm em alta desde a década de 1970 e com a prevalência de alimentos de conveniência, com estrutura porosa solta, uniforme, textura macia, não produz um sabor, além de melhorar o valor nutricional e a digestibilidade dos alimentos.

(3) Floco de Milho: é um alimento rápido, fácil de transportar, tem um longo tempo de armazenamento e pode ser consumido diretamente e pode ser feito de diferentes especiarias para fazer uma variedade de tipos de comida de conveniência, água, leite e sopa. A linha de produção de flocos de milho pode produzir milho de alta qualidade.

(4) Cerveja de milho: como o teor de proteína do milho é próximo ao do arroz, mas menor do que o da cevada, e o teor de amido é próximo ao do arroz, mas maior do que o da cevada, é uma matéria-prima para a cerveja Produção.



2 Alimentação

(1) grãos de milho: grãos de milho, especialmente milho amarelo, são bons alimentos, que podem ser usados diretamente como alimentos para porcos, gado, cavalos, galinhas, gansos e outros animais de criação e são especialmente adequados para porcos gordos, bovinos gado, vacas leiteiras e frangos. Com o desenvolvimento da indústria de rações, alimentos concentrados e rações com uma ampla gama de aplicações, a quantidade de milho puro para rações foi bastante reduzida.

(2) caules de milho: também é um bom alimento, especialmente ração de alta energia para gado, podendo substituir parte das sementes de milho. A desvantagem dos talos de milho é que eles contêm menos proteína e cálcio, por isso precisam ser suplementados. A silagem de palha pode manter os caules e folhas frescos e suculentos e no processo de silagem por ação microbiana para produzir ácido lático e outras substâncias, aumentando a palatabilidade.

(3) Aplicação de subprodutos do processamento de milho na ração: subprodutos como embrião, farelo e limalha produzidos no processamento de moagem úmida de milho, moagem a seco, amido, cerveja, de açúcar, etc., também são alimentos importantes Recursos.



3 Processamento industrial

(1) amido de milho: o milho ocupa uma posição importante na produção de amido, e a maior parte do amido mundial é produzida a partir do milho. A fim de atender aos requisitos de quantidade e qualidade de amido de milho, a tecnologia de processamento de amido de milho teve um desenvolvimento notável.

(2) Processamento da fermentação do milho: O milho fornece carboidratos abundantes e econômicos para a indústria de fermentação. A glicose gerada por digestão enzimática é uma boa matéria-prima para a indústria de fermentação. Os subprodutos do processamento, como licor de milho de milho, pasta em pó, etc., podem ser usados na indústria de fermentação para produzir álcool, cerveja e muitos outros produtos.

(3) açúcar de milho: com o desenvolvimento da ciência e tecnologia, a indústria de açúcar à base de milho está emergindo, a variedade, a produção e a faixa de aplicação aumentaram muito, o que a indústria de açúcar à base de milho é particularmente notável

(4) o óleo de milho é um óleo vegetal feito do processamento de embriões de milho, composto principalmente de ácidos graxos insaturados. Entre eles, o ácido linoléico é um ácido graxo essencial e um componente das células humanas. Os esteróis de glúten no óleo de milho têm o efeito de baixar o colesterol e contêm vitamina E, que tem um efeito antioxidante e um certo efeito anticancerígeno. Essas são as aplicações do milho em alimentos, rações e na indústria. Além desses, tem outros usos. Resumindo, o milho tem uma ampla gama de usos e muitos produtos podem ser feitos com ele.