

Como são feitas as barras de cereais?

Introdução detalhada :

Agora que o público percebeu a importância da saúde, eles estão prestando cada vez mais atenção à alimentação. Eles começaram a fazer os ajustes correspondentes em sua dieta. Os grãos foram reconhecidos pelo público e alimentos feitos com grãos tornaram-se os mais populares entre os consumidores. Um dos alimentos mais populares são as barras de cereais. Todos os tipos de barras de cereais são feitos de cereais, que são convenientes para comer e têm um sabor rico. Eles agora são usados por muitos consumidores como alimentos para o café da manhã ou lanches diários. Então, como são feitas as barras de cereais?

Como são feitas as barras de cereais?

Somos um fabricante profissional de alimentos com vasta experiência na indústria de barras de cereais. As barras de cereais que produzimos se tornaram um dos alimentos preferidos de muitos consumidores. Agora há cada vez mais pessoas engajadas nessa indústria, e a competição está ficando mais acirrada. Para nos destacarmos no mercado, decidimos utilizar a Linha de Produção de Barras de Cereais para produzir barras de cereais após negociação. O equipamento pode produzir deliciosas barras de cereais por meio de processos de produção como fervura de açúcar, moldagem, prensagem, cozimento, corte, resfriamento e revestimento.



O método de operação desta linha de produção é muito simples, nossos trabalhadores aprenderam facilmente, o seguinte é o método de fazer barras de cereais nesta linha de produção:

As matérias-primas necessárias para a produção de barras de cereais são nozes, frutas secas, milho, açúcar, etc. Esses ingredientes são primeiro pré-tratados.

Cozinhe o açúcar de acordo com a receita. Esta etapa é realizada na panela de açúcar, ferva lentamente em fogo baixo e deve ser mexida constantemente. O xarope preparado é adicionado com goma comestível, leite condensado, etc., e continuamente aquecido e mexido para torná-lo um aglutinante para barras de cereais.

Em seguida, adicione frutas secas, frutas secas, etc. ao adesivo e misture-os uniformemente. Depois as matérias-primas preparadas são transportadas para a prensa de rolos, e essas matérias-primas são prensadas em uma forma de bolo, que é fortemente unida.

Depois disso, o alimento extrusado vai entrar no forno para assar. O cozimento em alta temperatura é feito para fazer com que a umidade na barra de cereal perca e forme um sabor mais crocante. Antes que a barra de cereal seja resfriada, corte-a imediatamente em uma forma fixa. Em seguida, esfrie.

Para tornar as barras de cereais mais ricas, é necessário adicionar um revestimento na superfície externa das barras de cereais. A cobertura geralmente é de chocolate, iogurte e leite condensado, etc. As barras de cereais são imersas nessas matérias-primas e, em seguida, retiradas para resfriamento. Pegue um revestimento delicioso.

A última etapa é usar a máquina de empacotar para empacotar.

As barras de cereais produzidas pelo equipamento de barras de cereais têm um sabor muito rico e a quantidade de nutrientes. Eles receberam elogios unânimes de todos. Também decidimos usar o equipamento por um longo tempo.



O equipamento da barra de cereais tem muitas vantagens:

1. O equipamento é fabricado em aço inox 304, de fácil limpeza e de qualidade muito confiável.
2. Pode ser processado para produzir barras de cereais, barras de proteína, barras energéticas e outros alimentos com uma ampla gama de utilizações.
3. A produção é altamente automatizada e a eficiência da produção é alta.
4. Operação simples e uso conveniente.
5. Não há problema de "três resíduos", proteção ambiental e livre de poluição.
6. Pode ser personalizado e o uso é flexível e mutável.

Usar a Linha de Produção de Barras de Cereais pode nos trazer muita comodidade, a qualidade da p tem sido melhorada efetivamente, e tem recebido uma avaliação muito alta no setor. Nosso alimento barra de cereal também se tornou um alimento quente e os benefícios econômicos foram significativamente melhorados.

Ciência e tecnologia são as principais forças produtivas. Somente com o uso de equipamentos de alta qualidade podemos conquistar um mercado mais amplo. Acredito que esta linha de produção irá proporcionar ainda mais o nosso desenvolvimento!