

Quais são os ingredientes da receita da barra de cereais?

Introdução detalhada :

Existem diferentes tipos de barras de cereais, classificadas em diferentes formas, mas são todas sem glúten. A Linha de Produção de Barras de Cereais é uma máquina especializada para a produção de uma ampla gama de Barras de Cereais. Os ingredientes usados no processo são semelhantes, mas mudando os ingredientes, podem ser produzidos diferentes formatos e sabores de barras de cereais. Então, quais são as receitas das barras de cereais?

As barras de cereais geralmente são feitas de arroz, milho, aveia e outros cereais, com nozes, frutas, iogurtes, natas, chocolate e outros ingredientes, e são processadas por meio da Linha de Produção de Barras de Cereais. São deliciosos, nutritivos, saborosos e vêm em uma variedade de sabores para atender às necessidades dos consumidores, o que os torna um ótimo deleite para todas as idades. Aqui está um exemplo da receita de cada um de seus ingredientes.

1. Ingredientes de cereais

Na fórmula da barra de cereais, os cereais ocupam a maior parte, a aveia, arroz, milho e outros importantes. Alguns produtos também serão baseados nos hábitos alimentares locais e características da matéria-prima, acrescentando trigo, cevada, cevada, trigo sarraceno e outros cereais. Esses ingredientes são misturados em seguida, extrusados e inflados para fazer flocos de cereais prontos para comer a serem adicionados às barras de cereais.

2. Ingredientes de Nozes

Na barra de cereais adicionar algumas nozes pode melhorar o sabor da barra de cereais, de modo que a barra de cereais para comer mais doce e saborosa, mas também para melhorar o valor nutritivo do produto. É a barra de cereais nos melhores ingredientes. Principalmente incluindo amendoim, nozes, pistache, castanha de caju, cranberries secas, etc., adicionando um pouco menos do que a quantidade de grãos.

3. Materiais de óleo e graxa

Gorduras e óleos são adicionados para aumentar a crocância das barras de cereais e para melhorar o sabor do produto, geralmente nata, manteiga etc. Algumas gorduras e óleos ricos em ácidos graxos insaturados também são adicionados, como o óleo de linhaça. A lecitina também é adicionada aos ingredientes como emulsificante.

4. Fichário

Os aglutinantes são principalmente xaropes de açúcar, pastas de amido, gomas comestíveis, maltodextrina, etc. Eles são usados para formar cereais crus, nozes e outras matérias-primas. Para formar um melhor

a proporção do uso de adesivos deve ser maior.



5. Ingredientes de proteína

Os ingredientes das barras de cereais são principalmente carboidratos, o conteúdo de proteína é baixo. Para equilibrar a nutrição, você precisa adicionar alguns ingredientes de proteína, você pode adicionar proteína do leite, proteína de soja e outra fortificação de proteína para aumentar o conteúdo de proteína das barras de cereais.

6. Conservantes, antioxidantes

Qualquer produto tem um prazo de validade. Também são adicionados conservantes ou antioxidantes para prevenir a oxidação da gordura das barras de cereais, para garantir a qualidade do produto e estender a vida útil. Conservantes comumente usados incluem ácido benzóico, benzoato de sódio e sorbato de potássio. Antioxidantes comumente usados incluem vitamina E e terc-butilhidroquinona, a quantidade de conservantes e antioxidantes adicionados é muito pequena.

7. Outros Ingredientes

Outros ingredientes frequentemente adicionados às barras de cereais são sabores e fragrâncias, vitaminas e minerais, fortificação de minerais e, em alguns casos, doces, chocolate e cubos de frutas. Esses ingredientes são adicionados às barras de cereais na forma de sanduíches ou misturados diretamente com os ingredientes para fazer barras de cereais. Isso confere ao produto um sabor melhor e o torna mais agradável de comer. Alguns produtos de barras de cereais são cobertos com chocolate, xarope, mel, etc. Isso confere à barra uma aparência melhor e realça o sabor do produto. A fortificação com vitaminas e minerais pode ser obtida adicionando frutas secas, gérmen de trigo e uma variedade de nozes, ou adicionando um multivitamínico direto e fortificação de sal mineral em quantidades muito pequenas.



O texto acima é uma introdução aos principais ingredientes das barras de cereais, que lhe dará uma ideia de como elas são feitas. Existem diferentes tipos de barras de cereais, pelo que as receitas podem variar e as preferências podem ser diferentes, mas são todas semelhantes, pelo que pode escolher as suas próprias barras de cereais de acordo com as suas preferências de gosto.