

¿Cuáles son los productos elaborados con maíz?

Introducción detallada :

El maíz es uno de los alimentos más importantes del mundo. En la actualidad, aproximadamente un 20% de la población mundial utiliza semillas de maíz como principal alimento, y la composición nutricional de los productos elaborados con maíz es mejor que la del arroz y las patatas. Con el desarrollo de la industria de procesamiento de maíz, la calidad y variedad de los productos comestibles del maíz continúa mejorando, formando una variedad de alimentos a base de maíz.

¿Cuáles son los productos elaborados con maíz?

Se pueden elaborar muchos tipos de productos con maíz como materia prima. La línea de producción de copos de maíz puede procesar y producir muchos tipos de productos alimenticios de maíz, no solo en la industria alimentaria, sino también en la industria de piensos y alimentos, que son muy utilizados.



1 Comer

(1) Harina de maíz especial y harina de embriones: Los granos de maíz tienen un alto contenido de grasas, lo que puede producir un sabor desagradable debido a la oxidación de las grasas durante el almacenamiento. La harina de maíz especial procesada tiene un contenido de aceite de menos del 1%, lo que puede mejorar la calidad de los productos comestibles y tiene un tamaño de grano más fino. Es apta para mezclar con harina de trigo para elaborar diferentes tipos de pastas.

(2) Alimentos inflados: los alimentos inflados de maíz están en aumento desde la década de 1970 y la creciente prevalencia de los alimentos precocinados, con estructura uniforme, porosa suelta, textura suave, no solo mejora el color, sabor y mejora el valor nutricional y la digestibilidad de los alimentos.

(3) Corn Flake: es comida rápida, fácil de transportar, tiene un largo tiempo de almacenamiento, se puede comer directamente y se puede hacer con diferentes especias para hacer una variedad de sabores de comida rápida, agua, leche, sopa que se puede comer. La línea de producción de copos de maíz puede producir copos de maíz de alta calidad.

(4) Cerveza de maíz: debido a que el contenido de proteína del maíz es cercano al del arroz pero más alto que el de la cebada, y el contenido de almidón es cercano al del arroz pero más alto que el de la cebada, el maíz es materia prima ideal para la cerveza. producción.



2 Alimentación

(1) granos de maíz: los granos de maíz, especialmente el maíz amarillo, son buenos alimentos, que pueden usarse directamente como alimentos para cerdos, vacas, caballos, pollos, gansos y otros animales y a corral, y son especialmente adecuados para cerdos gordos, carne de res ganado, vacas lecheras y pollos en engorde. Con el desarrollo de la industria de piensos, piensos concentrados y piensos con una amplia gama de aplicaciones, la cantidad de maíz puro para piensos se ha reducido considerablemente.

(2) tallos de maíz: también es un buen alimento, especialmente alimento de alta energía para el ganado. Puede reemplazar parte de las semillas de maíz. La desventaja de los tallos de maíz es que contiene pocas proteínas y calcio, por lo que debe complementarse. El ensilaje de paja puede mantener los tallos y hacerlos frescos y jugosos y en el proceso de ensilaje por acción microbiana para producir ácido láctico y otras sustancias, mejorando la palatabilidad.

(3) Aplicación de los subproductos del procesamiento del maíz en la alimentación: los subproductos como el embrión, el salvado y la lechada producidos en el procesamiento de la molienda húmeda de maíz, la molienda en seco, el almidón, la cerveza, la dextrina, el azúcar, etc., también son piensos importantes y recursos.



3, procesamiento industrial

(1) almidón de maíz: el maíz ocupa un lugar importante en la producción de almidón y la mayor parte del almidón del mundo se produce a partir del maíz. Para cumplir con los requisitos de cantidad y calidad de almidón de maíz, la tecnología de procesamiento de almidón de maíz ha tenido un desarrollo notable.

(2) Procesamiento de fermentación del maíz: el maíz proporciona carbohidratos abundantes y económicos para la industria de la fermentación. La glucosa generada a través de la digestión enzimática es una buena materia prima para la industria de la fermentación. Los subproductos del procesamiento, como el licor de remojo de maíz, la lechada de polvo, etc., se pueden usar en la industria de la fermentación para producir alcohol, cerveza y muchos otros productos.

(3) azúcar de maíz: con el desarrollo de la ciencia y la tecnología, está surgiendo la industria del azúcar a base de almidón, la variedad, producción y rango de aplicación ha aumentado considerablemente, lo que hace que la industria del azúcar a base de maíz sea particularmente notable.

(4) el aceite de maíz es un aceite vegetal elaborado a partir del procesamiento de embriones de maíz, compuesto principalmente de ácidos grasos insaturados. Entre ellos, el ácido linoleico es un ácido graso esencial, que es un componente de las células humanas. Los esteroides de gluten en el aceite de maíz tienen el efecto de reducir el colesterol y contienen vitamina E, que tiene un efecto antioxidante y tiene cierto efecto anticancerígeno.

Estas son las aplicaciones del maíz en alimentos, piensos e industria. Además de estos, tiene otros usos. En resumen, el maíz tiene una amplia gama de usos y con él se pueden elaborar muchos productos.