

# ¿Los copos de maíz son comida inflada?

Introducción detallada :

Los copos de maíz son un cereal de desayuno muy popular. Hay mucha gente a la que le gusta comerlos. También es muy conveniente para comer. Se puede comer inmediatamente después de prepararlo o calentarlo. También es una especie de comida rápida que se adapta al desarrollo de la sociedad. .

Los copos de maíz son un tipo de alimento elaborado a partir del maíz como principal materia prima. Los copos de maíz son un tipo de alimento saludable reconocido a nivel mundial.

Y debido a la amplia variedad de siembra de maíz, los copos de maíz hechos de maíz también se han convertido en un alimento muy común.

Pero muchas personas tienen una pregunta al comer hojuelas de maíz, ¿cómo es que las hojuelas de maíz tienen un sabor tan crujiente? ¿Son los copos de maíz una especie de comida inflada?



¿Los copos de maíz son comida inflada?

De hecho, todavía hay muchos tipos de hojuelas de maíz en el mercado. Hay copos de maíz inflados y copos de maíz no inflados. Los copos de maíz inflados son un nuevo tipo de comida rápida, que es diferente a los copos de maíz horneados tradicionales. Es un producto de hojuelas de maíz que adopta tecnología de extrusión de doble tornillo y se procesa mediante moldeo por expansión.

La mayor característica de las hojuelas de maíz producidas de esta manera es más saludable, ya que hornea ni se aliña ni se fríe, y no se le agrega condimento, es más higiénico y saludable de comer, abandonando por completo las desventajas de las hojuelas de maíz tradicionales. También es más reconocido por los consumidores en el mercado.



El flujo específico de producción y procesamiento de hojuelas de maíz infladas:

El proceso de producción de los copos de maíz inflados es:

mezcla de materias primas inflado moldeo por extrusión secado y esterilización por microondas enfriamiento envasado.

1. Mezcla de materias primas: Primero, agregue todas las materias primas necesarias al mezclador y uniformemente después de agregar la cantidad adecuada de agua. La calidad de las materias primas seleccionadas tiene una relación relativamente importante con la calidad final de los copos de maíz.
2. Inflado: Con una extrusora de doble tornillo, las materias primas se extruyen y se inflan en este eq para formar una estructura suelta y porosa, y el sabor será más crujiente cuando se ingiera. En este momento, se convierte en un alimento inflado.
3. Moldeo por extrusión: Después de expandir las hojuelas de maíz, se extruyen a través del troquel del tornillo gemelo. En este momento, la matriz se puede cambiar para producir hojuelas de maíz de diferentes formas, y la matriz también se puede personalizar.
4. Secado y esterilización por microondas: Los copos de maíz terminados se pueden mejorar aún más calidad de higiene después de ser esterilizados.

5. Enfriamiento: Utilice una línea de enfriamiento para enfriar los copos de maíz para evitar la humedad y el ablandamiento durante el envasado a altas temperaturas, lo que afectará la calidad.

6. Embalaje: Embalaje totalmente automático con máquina de embalaje.

Lo anterior es el proceso de producción específico de copos de maíz extruidos. En este proceso, la extrusora de doble tornillo juega un papel muy importante. Todos los fabricantes de hojuelas de maíz buscan equipos más superiores para producir hojuelas de maíz de la más alta calidad.

La línea de producción de copos de maíz ha introducido la tecnología de extrusión más avanzada del mundo. Los copos de maíz producidos han alcanzado el nivel líder en el mundo.

Por lo tanto, ha atraído a muchas plantas de procesamiento de alimentos conocidas para comprar y operar.

La línea de producción está hecha de acero inoxidable apto para alimentos, que se puede equipar de acuerdo con los requisitos del producto y los requisitos de capacidad.

El uso es flexible y se puede utilizar para procesar y producir copos de maíz, avena, avena y otros cereales para el desayuno, con una amplia gama de usos.

Si desea mejorar aún más su nivel de tecnología de producción, puede contactarnos, le daremos una introducción completa a la línea de producción de Corn Flakes, ¡creo que nuestra cooperación le traerá sorpresas inesperadas!