

Quais são os estágios de desenvolvimento do grão

Introdução detalhada :

Na cultura alimentar tradicional do meu país, os cereais sempre foram nosso alimento básico, e os como arroz, milho, trigo e farinha ocupam uma posição muito importante no pagode da nutrição dietética. Desde a antiguidade até a atualidade, o desenvolvimento dos cereais passou por várias etapas. Por quais etapas eles passaram? A seguir está uma resposta detalhada a esta pergunta.

1. O estágio de grão integral caracterizado pelo fornecimento de energia de saturação de temperatura. Em diferentes períodos de desenvolvimento social, o consumo de alimentos em meu país sofreu diferentes mudanças. Começando com os Três Imperadores e os Cinco Imperadores, os cereais têm sido a principal fonte de alimento da humanidade. A antiga tecnologia de processamento consiste em usar ferramentas simples de madeira para descascar e comer trigo, arroz, etc. Mais tarde, houve moinhos de vento de remoção de impurezas, moagem de solo, descasque de solo, moagem de pedra, etc., que foram processados ​​em grãos granular e farinha em pó. São grãos inteiros.

2. O estágio de busca de características sensoriais, como sabor e sabor

Com o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, as máquinas e equipamentos para grãos tornaram-se mais avançados e também surgiram alimentos em grãos com diferentes precisões de processamento. O sabor e o sabor dos alimentos melhoraram muito. Com o desenvolvimento refinado do processamento de grão, após o grão ser refinado, o sabor e o sabor ficam melhores, mas no processo de refinamento e uma grande quantidade de vitaminas, oligoelementos e fitoquímicos no grão se perdem.



3. O estágio de rápido desenvolvimento de alimentos fortificados com nutrientes

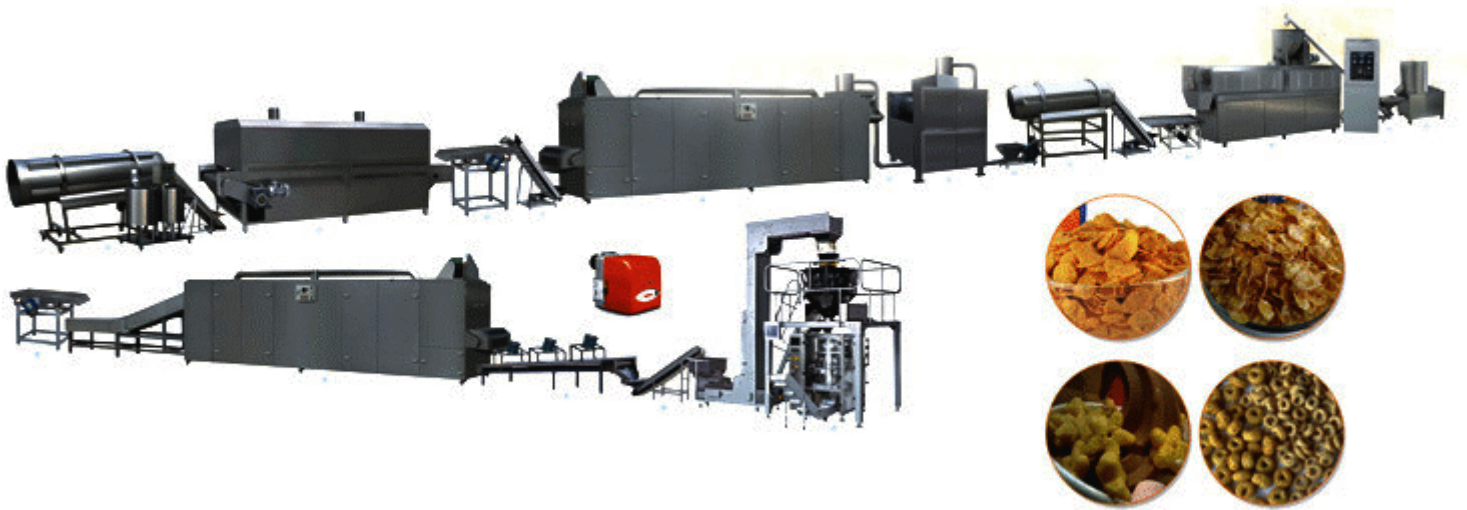
Nos últimos anos, a dieta e o estado nutricional dos residentes urbanos e rurais do meu país melhoraram significativamente, e a prevalência de desnutrição e deficiências nutricionais continuou a diminuir, mas ao mesmo tempo eles também enfrentam o duplo desafio de deficiências nutricionais e desequilíbrios nutricionais. Portanto, a fortificação de grãos tornou-se um meio importante de melhorar a nutrição, e o país dá mais atenção ao desenvolvimento de alimentos para fortificação de grãos.

4. Um novo estágio de desenvolvimento diversificado de alimentos integrais e saudáveis de grãos

Com o aumento da conscientização sobre a saúde das pessoas, alimentos integrais como farinha de trigo integral, aveia, arroz integral e arroz integral germinado também surgiram na China. No entanto, o desenvolvimento de alguns alimentos de grãos ainda é pequena e a produção não é alta, e eles são principalmente orientados para a exportação. O mercado é raro. Em termos de trigo integral, as variedades são ainda mais raras, e a única pequena quantidade de pão de trigo integral e outros produtos no mercado são principalmente produtos de empresas com financiamento estrangeiro.

Embora tenha acabado de começar, isso também representa uma nova direção de desenvolvimento. Com o desenvolvimento da sociedade, o progresso tecnológico e a promoção de mercados, o desenvolvimento de alimentos integrais em nosso país terá uma perspectiva brilhante. Além disso, em comparação com países estrangeiros, o desenvolvimento da diversificação de alimentos de grãos em nosso país é relativamente lento. O desenvolvimento geral de alimentos de grãos tradicionais, alimentos fortificados com nutrientes e alimentos de grãos inteiros é uma direção importante para o desenvolvimento do

processamento de grãos em meu país.



5. Tecnologia de processamento moderna de alimentos nutritivos de cereais para o café da manhã
Os cereais matinais originais eram produzidos a vapor, espremendo e assando. Mais tarde, comecei tecnologia de extrusão de alimentos, principalmente usando a tecnologia de extrusão para produzir salgadinhos tufados e proteínas de tecido. Nessa época, a produção de alimentos à base de cereais para o café da manhã ainda estava em sua infância. Atualmente, existem muitos tipos de técnicas de processamento de alimentos de cereais para o café da manhã. Tais como técnicas de preparação de comprimidos e cozimento, técnicas de processamento de extrusão e técnicas de processamento de sopro a vácuo e micro-ondas.

A Linha de Produção de Cereais é o equipamento de última geração desenvolvido especificamente para a produção de cereais matinais. Pode produzir uma variedade de tipos e sabores de cereais matinais, todos de alta qualidade e saudáveis. Atualmente, a Linha de Produção de Cereais tem sido amplamente utilizada. Pode-se dizer que é o melhor equipamento para processamento e produção de cereais matinais. O texto acima é uma introdução detalhada ao estágio de desenvolvimento do café da manhã com cereais. Depois de ler, você também terá uma certa compreensão disso. Espero que seja útil para você e deseje uma vida feliz.