

Qual é o produto final do milho?

Introdução detalhada :

O milho tem alto valor nutricional e é uma excelente cultura alimentar. Como uma safra de grãos de rendimento na China, o milho é uma importante fonte de ração para gado, aquicultura e outras indústrias, também uma das matérias-primas indispensáveis para alimentos, cuidados médicos e de saúde, indústrias leve e indústria química.

Normalmente, o milho é processado em outros produtos após a maturação. Em termos de alimentos, a Produção de Flocos de Milho pode produzir muitos tipos de alimentos de milho, e o milho também pode ser processado e aplicado em outros aspectos. Qual é o produto final do milho? A seguir estão alguns produtos processados de milho.



1 Alimento básico do milho: nos últimos anos, a população urbana está acostumada a comer arroz branco e deseja mudar seus gostos. O alimento básico que tem como ingrediente principal o milho, refinado e beneficiado para a produção industrial, começa a entrar nas famílias. O processamento de milho com tecnologia moderna e biotecnologia pode fornecer aos consumidores um alimento básico de milho com alto valor nutricional. Muitas empresas nacionais também desenvolveram algumas linhas de produção de flocos de milho adequadas para pequenas empresas.

2 Amido desnaturado para alimentos: é usado em macarrão instantâneo, salsicha de carne, carne de frango, bebidas frias, alimentos fritos e temperos, etc. Pode tornar os produtos estáveis no frio, calor, ácido e alcalino, obter um bom gosto e prolongar a vida útil. Futuramente, será desenvolvido no processamento de tortilhas e sopas. A indústria de amido modificado da China deve se esforçar para desenvolver a tecnologia de amido modificado e a aplicação do amido modificado no processamento de alimentos e ampliar o campo de aplicação do amido modificado.

modificado na indústria de alimentos.

3, óleo de milho: no mercado internacional, o preço do óleo de milho é superior ao do óleo de amendoim. Atualmente, a China geralmente usa o método de prensagem para extrair de embriões de milho, e a taxa de extração de óleo é baixa. No futuro, alta tecnologia deve ser considerada para aumentar a taxa de extração do óleo de milho, e a proteína do gérmen de milho deve ser recuperada.

4, amido de açúcar: a produção de milho de amido de açúcar tem as vantagens de boa qualidade, baixo custo e alto valor de utilização do subproduto. Além do desenvolvimento contínuo de maltose e glicose com diferentes valores DE para o açúcar de amido, açúcares industriais sólidos convenientes e competitivos, a glicose cristalina e o açúcar em pó de alto valor DE, também devem ser desenvolvidos. Essa doçura cheira a açúcar, mas não é tão boa quanto a do açúcar de cana; É feito com alimento açucarado de cana-de-açúcar para garantir a qualidade dos produtos, quanto seus custos de produção também podem ser reduzidos.

5, temperos: incluindo molho de soja, glutamato monossódico e uma variedade de ingredientes de sabor. O conteúdo de lisina e metionina na proteína do milho é baixo, por isso é geralmente usado como ração animal. A proteína solúvel no álcool de milho no sabor fresco dos aminoácidos, o teor de ácido glutâmico de 30% pode ser usado como uma boa variedade de matérias-primas de proteína de molho de soja. Processando 100 toneladas de toneladas de milho pode-se obter 60.000 toneladas de proteína de milho em pó. Se essas proteínas puderem ser utilizadas para desenvolver novos temperos, terão bons benefícios econômicos.



A fim de melhorar o nível econômico das áreas de produção de milho, o estado está apoiando vigorosamente o desenvolvimento do processamento profundo do milho. Na indústria de processamento de alimentos, a promoção da tecnologia de processamento profundo do milho para promover o desenvolvimento da economia regional, especialmente para resolver os atuais "três agrícolas" nos problemas comuns, tem um significado de longo alcance.

Muitos são os produtos feitos de milho, e os apresentados neste artigo são os mais comuns. Comer milho traz grandes benefícios para a saúde humana, pois o milho contém vários nutrientes que são benéficos para o corpo humano.

Porque os recursos do milho são extremamente ricos, baratos e fáceis de obter, e eles também têm atividades biológicas, como antioxidante, antitumoral, hipoglicemiante, imunidade e esterilização antibacteriana, etc. Tem amplo desenvolvimento e perspectivas de aplicação, e milho as indústrias relacionadas também serão impulsionadas a se desenvolver cada vez melhor.