

Efecto del método de esterilización sobre la torta de arroz.



El arroz es una famosa especialidad popular tradicional en el sur de China. Generalmente está hecho de arroz glutinoso de alta calidad, sin conservantes ni pigmentos. El aspecto es blanco como el jade, el sabor es suave y suave, y es profundo. Interesado por los consumidores durante mucho tiempo. Sin embargo, el problema de un solo producto y la corta vida útil también limita enormemente el espacio de desarrollo del mercado.

En los últimos años, el desarrollo de nuevos productos ha comenzado gradualmente, como los pasteles de zumo de arroz, pasteles de papa, etc. La mayoría de los problemas en la vida útil de los pasteles de arroz se concentran en el estudio de los conservantes.

La compañía de tecnología de esterilización de alta temperatura para tortas de arroz se encontró que cuanto mayor es la temperatura de esterilización, mayor es la dureza y el grado de dorado de la torta de arroz, y la investigación sobre el efecto de la esterilización a alta temperatura y alta presión sobre la calidad de otros alimentos de Pastel de arroz todavía está en el espacio en blanco.

El equipo de la [máquina de calentamiento por microondas](#) esteriliza la torta de arroz mediante esterilización a alta temperatura.

[La máquina de pastel de arroz](#) combina el pastel de arroz de batata recién desarrollado para estudiar más a

fondo los efectos de la esterilización en baño de agua y la esterilización por vapor a alta presión sobre su calidad sensorial y la calidad fisicoquímica del pastel de arroz. Su objetivo es obtener el método de esterilización más adecuado para nuevos productos. Y además proporcionar una base teórica para la investigación de la tecnología de conservación de la torta de arroz.

Al estudiar las características de calidad de la torta de arroz de batata y la torta de arroz tradicional con diferentes métodos de esterilización, se encontró que el método de esterilización, especialmente el factor de temperatura, tenía diferentes efectos sobre la calidad sensorial, las características de la textura, las características del almidón y el efecto de esterilización del Dos tortas de arroz y esterilización. Existe una cierta diferencia entre estas características de calidad de la torta de arroz del molino de agua de batata y la torta de arroz del molino de agua tradicional.

La puntuación sensorial y la digestibilidad del almidón de la torta de arroz esterilizada en baño de agua fueron superiores a las de la esterilización con vapor a alta presión, pero la dureza de la torta de arroz, la cohesividad, la masticabilidad, la amilosa y el contenido de almidón resistente fueron inferiores al tratamiento de esterilización con vapor a alta presión.

La calidad sensorial y la digestibilidad del almidón de la torta de arroz bañada con agua a 80 ° C es mayor que la de la esterilización con vapor a alta presión, mientras que el contenido de dureza, amilosa y almidón resistente es menor que el de la esterilización con vapor a alta presión, y la esterilización en baño de agua a 80 ° C se puede utilizar como la mejor manera de esterilizar la torta de arroz, y su influencia en la vida útil de la torta de arroz requiere un estudio más a fondo.