

Estudio sobre tecnología de procesamiento de hojuelas de maíz nutritivas para el desayuno.



Los alimentos para el desayuno de los copos de maíz también se pueden ver en el mercado en la actualidad, pero los productos vistos en el mercado nacional, o solo pueden comer alimentos secos inflados que no pueden empaparse en agua, o deben cocinarse antes de comer alimentos de copos de maíz, tienen ciertos defectos. Investigación en máquina procesadora de chips de maíz en equipos de secado [mecánico por microondas](#).

La comida de desayuno [Corn Flake producida por esta máquina](#) procesadora de Corn Flake se puede comer directamente seca o empapada en leche fría y caliente. Es un alimento nuevo muy popular en países extranjeros en los últimos años. No se ha visto en el mercado interno en la actualidad. El desarrollo de nuevos alimentos para el desayuno de copos de maíz es de gran importancia no solo para adaptarse a la demanda del mercado, para desarrollar nuevos alimentos de conveniencia nutritivos bajos en calorías, sino también para resolver el problema del valor agregado del procesamiento posterior a la cosecha del maíz y para resolver los problemas de la agricultura, campo y agricultores en China.

Adición del experimento del almidón de patata: la adición de hojuelas de maíz prensadas con harina de maíz pura, las hojuelas se agrietan severamente y producen una gran cantidad de escombros. Algunos copos con mejor apariencia, sabor áspero, rehidratación deficiente, fácil de remojar y pudrirse, calidad de producto pobre. El almidón de patata tiene las características de alta viscosidad, alto grado de polimerización y sabor suave. Con el maíz, la calidad del producto ha sido mejorada.

El experimento de agregar éster de fosfato de almidón: el fosfato de almidón se introduce en el almidón de patata. Tiene una temperatura de gelatinización más baja, mayor viscosidad de la pasta, transparencia y pegajosidad más fuerte que el almidón original. Hace que el material de los copos de maíz tenga mayor elasticidad, estructura delicada, sabor suave y buena rehidratación.

El maíz es un tipo de cereal con energía baja en calorías y alta fibra dietética. Su contenido en proteínas es mayor que el del arroz y la harina refinada. Es rico en vitaminas y minerales como la tiamina, riboflavina, caroteno y magnesio. También contiene glutatión con efecto anti-cáncer específico. Es rico en nutrición y tiene función de salud.

Los alimentos para el desayuno de los copos de maíz también se pueden ver en el mercado nacional ahora, pero la mayoría de los productos solo pueden comer alimentos secos inflados que no se pueden remojar en agua, o los copos de maíz que se deben cocinar o remojar en agua hirviendo por un corto tiempo. Y hay ciertos defectos. En este trabajo, se estudió la tecnología clave del procesamiento de copos de maíz para el desayuno: prensado y horneado. Los alimentos de desayuno de los copos de maíz se pueden comer directamente secos o empapados en leche fría y caliente. Es una nueva comida popular en el extranjero en los últimos años.