

Procesamiento por microondas de copos de maíz y mejora de la nutrición.

La hojuela de maíz es un tipo de cereal para el desayuno de alimentos con poco calor y alta fibra dietética. Contiene tiamina, riboflavina, caroteno y otras vitaminas, así como oligoelementos de selenio con alto contenido. El contenido de aminoácidos esenciales en la proteína total es mayor que en el arroz y la harina.

Sin embargo, la proteína del maíz carece de lisina y triptófano, y su valor fisiológico es bajo. En las áreas donde el maíz es el alimento principal, la deficiencia de ácido nicotínico es muy común, por lo que es necesario fortalecer la nutrición de las hojuelas de maíz para mejorar su valor nutricional.



En este documento, una gran cantidad de experimentos se llevaron a cabo para procesar hojuelas de maíz y tecnología de fortalecimiento de nutrientes mediante una [máquina de secado por microondas](#). Con espino como materia prima, se estudiaron las condiciones tecnológicas de fortalecimiento de la nutrición, cocción

con microondas, laminado, secado y enfriamiento de microondas y su producción continua, que proporcionaron datos científicos para la producción industrializada del procesamiento de hojuelas de maíz en microondas.

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

El área de producción de la [máquina de hojuelas de maíz](#) de la compañía hojuelas de maíz se puede comer directamente en el desayuno, también se puede remojar en un momento frío de leche caliente, es muy popular en los últimos años en países extranjeros, la comida nueva, no se ha visto en el mercado nacional. 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.