

Nueva tecnología de procesamiento de hojuelas de maíz

Este producto es un nuevo alimento popular en los últimos años. Se puede comer con agua hervida o con leche caliente. Los requisitos de la tecnología de procesamiento son los siguientes.

[Máquinas y equipos de secado por microondas.](#)

(1) El tratamiento previo eliminó el pericarpio y el germen de maíz. Luego, la línea de procesamiento de [Corn Flake se utiliza para extraer la línea](#) de producción de grano.



(2) Es difícil eliminar el germen después de la exfoliación en seco, y el producto es negro después de la rehidratación, por lo que no es adecuado usarlo. El endospermo se retiene en todo el maíz mediante la exfoliación húmeda, y la propiedad nutritiva del producto es excelente, y el rendimiento es un 10% superior al de la exfoliación en seco. La exfoliación húmeda consiste en colocar el maíz neto en una solución de hidróxido de sodio a 90 ° C y una fracción de masa del 1.5%, y la proporción de la solución de maíz y álcali es 1000: 1. En el inmersor eléctrico, la relación de Maíz a solución alcalina se mantiene a 80 ~ 90 C y se agita durante 8 minutos hasta que la cáscara y el germen de maíz se pelan. El maíz pelado se colocó en un enjuagador de agitación. La cáscara, el embrión y la tapa de la raíz se extrajeron con agua corriente y se sumergieron en una solución de ácido cítrico al 0,05% durante 60 minutos. La temperatura del líquido fue de 49 ° C. La relación de material a líquido fue de 1 000: 1,5. Después de la lixiviación ácida, los gránulos de maíz pelados se lavaron con agua tibia a 40°C.

(3) Se agregaron emulsionantes como el éster de glicerol, el éster de sacarosa y la sal

equivalente a los granos de maíz pelados. Con el fin de evitar que la cocción se pegue y presione el rodillo, mejorar la rehidratación del producto.

(4) La cocción en una olla se calienta durante 3 horas con vapor a una presión de 0.15 MPa para que se disuelva completamente y el contenido de agua se incremente al 35%.

(5) Después de una cocción equilibrada, el producto semiacabado se coloca en el tanque de ajuste de 3 a 4 horas para que la distribución del agua sea uniforme.

(6) El maíz después del secado se dispersa por el corredor de velocidad lenta y se transfiere al secador por vibración de placa vertical o de ebullición. El contenido de humedad se reduce a 18% ~ 22%. Después de la descarga, la temperatura del material se ajusta a 30 ~ 40 C y se alimenta a la tableta de roll press.

(7) Se utiliza el mismo rodillo de luz de velocidad para prensar la hoja. El diámetro del rollo es de 500 mm y la velocidad es de 180 r / min ~ 200 r / min. La refrigeración por agua con circulación interna se usó para reducir la temperatura del rodillo, y el espesor de los copos de maíz fue de 0.5 mm mediante el control de la distancia de rodadura.

(8) Los copos de maíz se irradiaron con un irradiador de microondas con guía de onda, lo que redujo el contenido de humedad de los gránulos de maíz al 5%. Los copos de maíz se expandieron y tenían la fragancia de las flores de arroz.

(9) Los copos de maíz se enfrían hirviendo a temperatura ambiente, y el contenido de humedad del producto final se controla entre un 3% y un 4%, que puede envasarse.