

Arco de cacahuets tostados procesa

La clara ventaja de la invención es mejorar la producción de calidad de las flores tipo de productos de panadería y procesamiento.

artes de CPG, el color del producto de cacahuete tiene un papel definitivo en el escaldado acuosa, cacahuete tenido en aceite vegetal caliente el procesamiento de un tiempo predeterminado, sacado de un aceite de cacahuete recubierto delgada y sal. Después de que el producto altar tiene un sabor agradable y se guarda durante un largo período.

La presente invención se refiere a alimentos de panadería, especialmente métodos de procesamiento de alimentos de maní, así.



Cacahuete o vegetal por lo general por el método de [secado por microondas](#) para las técnicas de mecanizado mecánico. Temperatura en el intervalo de 171 ~ 191 °. Por los métodos de procesamiento convencionales y procesamiento, si el control de la temperatura no es buena, al horno o excesivamente calentar aparece a menudo no es suficiente. Y la adición de la fábrica del producto debido a la grieta o abertura de una estructura porosa, fácil de deterioro de la rancidez. Para resolver este problema, [de procesamiento de maní producto horneado es](#) generalmente en un vacío o en un envasado en atmósfera de gas inerte, para asegurar la estabilidad del producto de almacenamiento.

Nuevo método de procesamiento avanzado es quitar primero la piel de cáscaras de cacahuete, en 87,7 1 0 ? agua caliente ~ en un pre-tratamiento 4 1 2 minutos. Sacado del cacahuete agua caliente, mediante agitación, o de otros medios otra humedad exterior cacahuete adecuado.

A continuación, poner en el aceite de cacahuete dedo del pie se mantuvo a 1 60 ~ 1 9 3 ? de. En tiempo de longitud dependiendo de la longitud de la temperatura del aceite de procesamiento del aceite es generalmente de 3 a 8 minutos. Cacahuete tratada por el método descrito anteriormente a partir de pescar hacia fuera el aceite, con una pequeña cantidad de mesas de limpieza de aceite o de cacahuete grasa líquida a reacción, la cantidad de aceite es de 1 a 3% en peso de cacahuete. Se encontró que un gran número de, en la etapa de tratamiento en la parte superior, también se añade azúcar, tal como glucosa y fructosa en agua, puede mejorar en gran medida el producto de color o control. La concentración de azúcar en peso de cacahuete, en general 0,02 a 0,1%. Para más estudio encontró que el jarabe de maíz también contiene azúcar, el color del producto puede ser mejor.