A importância da adição científica de alimentos complementares, farinha de arroz infantil

O que é farinha de arroz para bebé?

Quando o bebé cresce até aos 3-5 meses, é necessário adicionar alimentos suplementares a tempo e cientificamente, dos quais a farinha de arroz infantil é muito importante. Para bebés com alimentos suplementares, a farinha de arroz infantil é o principal alimento para adultos. O seu principal nutriente, os hidratos de carbono, é a principal fonte de energia necessária num dia.

O arroz em pó infantil é um alimento suplementar para bebés e crianças pequenas, que é feito de arroz como principal matéria-prima, açúcar, vegetais, frutas, ovos, carne e outros ingredientes selectivos, e adicionado com minerais como cálcio, fósforo, ferro e vitaminas. É utilizado para leite materno ou leite em pó para bebés, que não pode satisfazer as necessidades nutricionais e quando os bebés são desmamados. A farinha de arroz para bebés é relativamente pura, científica e mais próxima da alimentação dos adultos. Com o aperfeiçoamento da ciência e tecnologia modernas, os elementos nutricionais da maioria do macarrão de arroz para bebés são cada vez mais abrangentes e ricos.

Massa de arroz para bebé

Benefícios da farinha de arroz para bebés:

1. Preparar para o desmame.

2. Treino da capacidade de mastigação.

3. Treinar a capacidade de deglutição do seu bebé.

4. Suplementar a nutrição insuficiente no leite, que pode suplementar os microelementos.

Há muitas vantagens para os bebés comerem farinha de arroz, então qual é o processo tecnológico da linha de produção de farinha de arroz? Qual é o equipamento chave para a produção de farinha de arroz?

Processo tecnológico de expansão da linha de produção de pó nutricional:

Preparação da matéria-prima ? mistura ? transporte ? extrusão e expansão ? transporte ? secagem ? trituração ? embalagem

Configuração do equipamento da linha de produção de pó nutricional expandida:

Liquidificador ? alimentador ? expansor ? ventilador ? forno multicamadas ? pulverizador ? máquina de embalagem

Composição do processo da linha de produção de farinha de arroz infantil:

Misturador de pó: misturar as matérias-primas com aditivos nutricionais e uma certa proporção de água de forma uniforme.

Máquina de alimentação: transportar as matérias-primas misturadas para a tremonha de alimentação da extrusora.

Extrusora: as matérias-primas na tremonha entram no sistema de extrusão para produzir partículas.

Ventilador: entregar as partículas no forno.

Forno de várias camadas: o forno é maioritariamente eléctrico, a temperatura é ajustada pelo armário de controlo entre 0-200 graus, e o interior é um saco de malha de aço inoxidável de dupla camada. O tempo de cozedura pode ser ajustado de acordo com a velocidade para remover a humidade.

Soprador de ar: transporte das partículas cozidas para o pulverizador.

Pulverizador: de acordo com os requisitos da partícula em diferentes finura do produto.

Expansão da linha de produção de pó nutricional

Vantagens da máquina de fazer farinha de arroz para bebé:

1. Tecnologia: a tecnologia de extrusão de rosca dupla é utilizada na linha de produção de farinha de arroz nutricional infantil para substituir a nova tecnologia de produção de farinha de arroz de cozedura tradicional.

2. Funcionamento: a linha de produção de farinha de arroz infantil integra mistura, maturação, expansão, esterilização e embalagem, e não necessita de caldeiras. O processo de produção é simples, eficiente e amigo do ambiente.

3. Aplicação: a matéria-prima da linha de produção de farinha de arroz nutritiva pode ser ou farinha de arroz, farinha de milho simples ou a sua mistura.

4. Aspecto do produto: o produto pode ser alterado através da mudança de matérias-primas e equipamento auxiliar, e a farinha de arroz nutritiva produzida é rica em nutrientes.

Produção real

Como escolher a farinha de arroz para bebé?

1. Olhe para a cor e o cheiro. A massa de arroz de boa qualidade deve ser branca, uniforme e perfumada com massa de arroz, sem quaisquer outros odores, tais como o sabor a essência.

2. Olhe para a forma e o sentido de impulso. A farinha de arroz deve ser em pó ou em flocos, seca e solta, mesmo sem cozer; depois de cozer ou ferver com uma quantidade adequada de água quente, deve ser totalmente mexida para ser uma pasta gordurosa, e a entrada deve ser fina e lisa.

3. Veja os ingredientes. O macarrão de arroz bebé não pode adicionar sal, essência, conservantes, e não adequado para adicionar sacarose, deve ter em atenção o sabor natural dos alimentos. A tabela de nutrientes deve indicar claramente os nutrientes básicos tais como calor, proteínas, gordura, hidratos de carbono e outros nutrientes adicionados.

Farinha de arroz infantil segura e nutritiva é a chave