

# Quais são as categorias de macarrão instantâneo?

Shandong Loyal Industrial Co.,Ltd. é especializada na produção e desenvolvimento de linhas de produção de macarrão instantâneo e equipamento de fabrico automático de macarrão instantâneo. Temos fornecido o melhor serviço de qualidade e a tecnologia mais profissional para devolver aos clientes e à sociedade.



Não existe um regulamento uniforme sobre a classificação. E há quatro métodos de classificação geralmente reconhecidos por vários documentos.

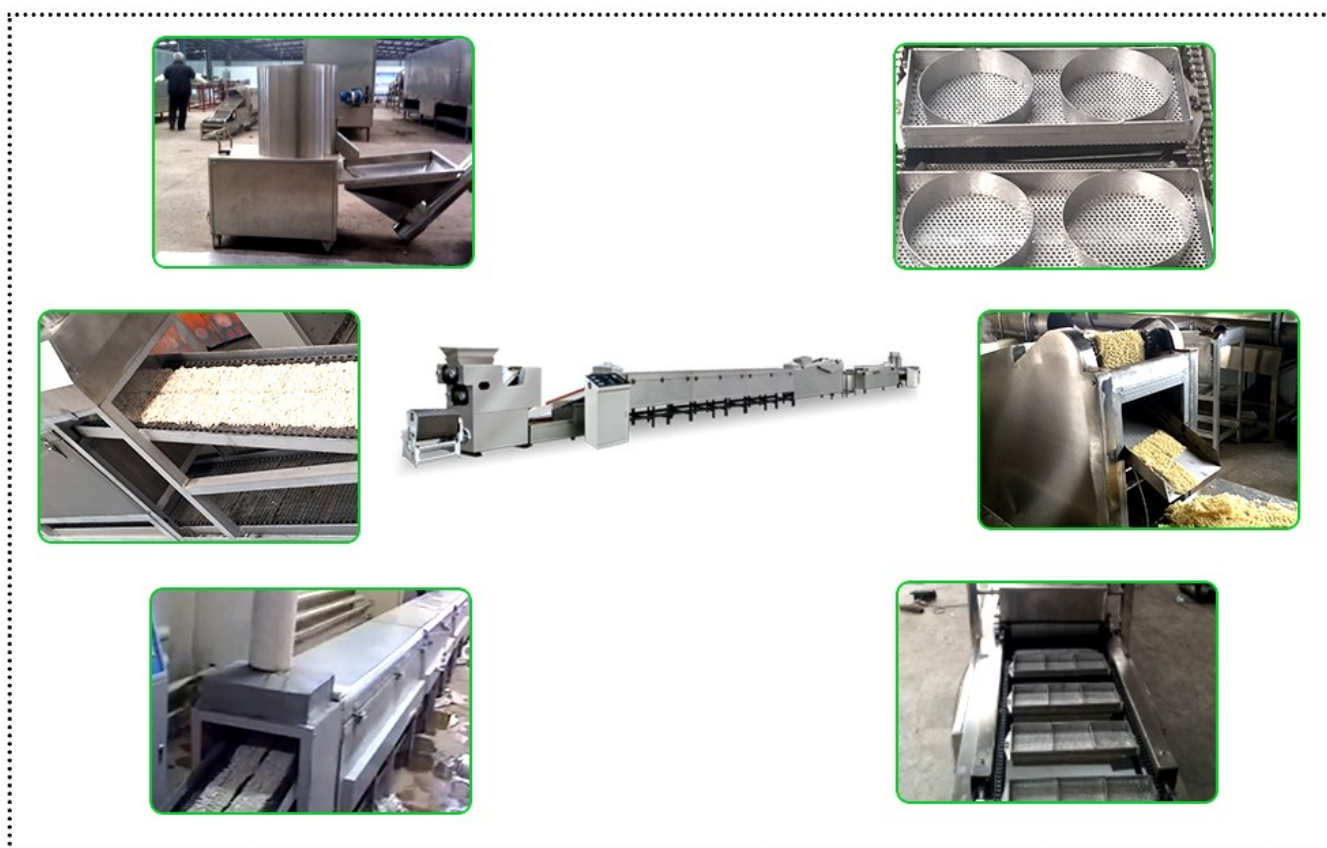
(1) De acordo com o processo de secagem do macarrão instantâneo

Divide-se em macarrão instantâneo frito, macarrão instantâneo seco ao ar quente e macarrão instantâneo cozido.

1. Macarrão instantâneo frito

Velocidade de secagem rápida (cerca de 70s para completar a secagem). Alto grau de gelatinização (taxa de gelatinização de amido atinge mais de 85%). O macarrão é poroso devido à rápida evaporação e desidratação num curto espaço de tempo. Por conseguinte, o

produto tem uma boa reidratação. Mergulhar nas águas residuais durante 3 minutos e depois comer. A comodidade é elevada. E tem um agradável aroma a frito. Mas porque o produto contém 20%-24% de massa lubrificante. Por conseguinte, o custo é elevado. Além disso, apesar da utilização de óleo de palma com um teor de ácidos gordos saturados mais elevado. Mas após um período de armazenamento. Haverá ainda rancidez oxidativa. Produz um sabor gorduroso. E reduz significativamente o sabor e o paladar do produto. Portanto, o período de armazenamento do macarrão frito instantâneo é mais curto.



## 2. Massa instantânea de secagem ao ar quente

O macarrão húmido vaporizado e gelatinizado é desidratado e seco a uma temperatura de 70-90. Uma vez que não é utilizada gordura, o custo é baixo, não é fácil oxidar e rançoso. E o tempo de armazenamento é longo. Devido à baixa temperatura de secagem, o tempo de secagem é longo, o grau de gelatinização é baixo. E a porosidade interna do macarrão é pobre. Demora muito tempo a rehidratar quando se come, e a conveniência é pobre.

## 3. Macarrão instantâneo cozido

Massa instantânea cozida (também conhecida como massa fresca instantânea, massa LL, e massa udon) são outro tipo de massa instantânea depois da massa instantânea seca e massa instantânea frita. Satisfaz os gostos de diferentes consumidores. Satisfazem as exigências dos

consumidores de diferentes graus. Conveniente para comer, a massa instantânea cozida tem mais vantagens sobre a massa seca ao ar e a massa instantânea frita: o seu tempo de reidratação é curto e é mais conveniente para comer. Sem fritura, o consumo a longo prazo é benéfico para a saúde humana. Especialmente popular entre os jovens. Há muitas maneiras de comer, pode fazer sopa de macarrão, salada fria ou fritar. Cada forma de comer tem um sabor diferente.



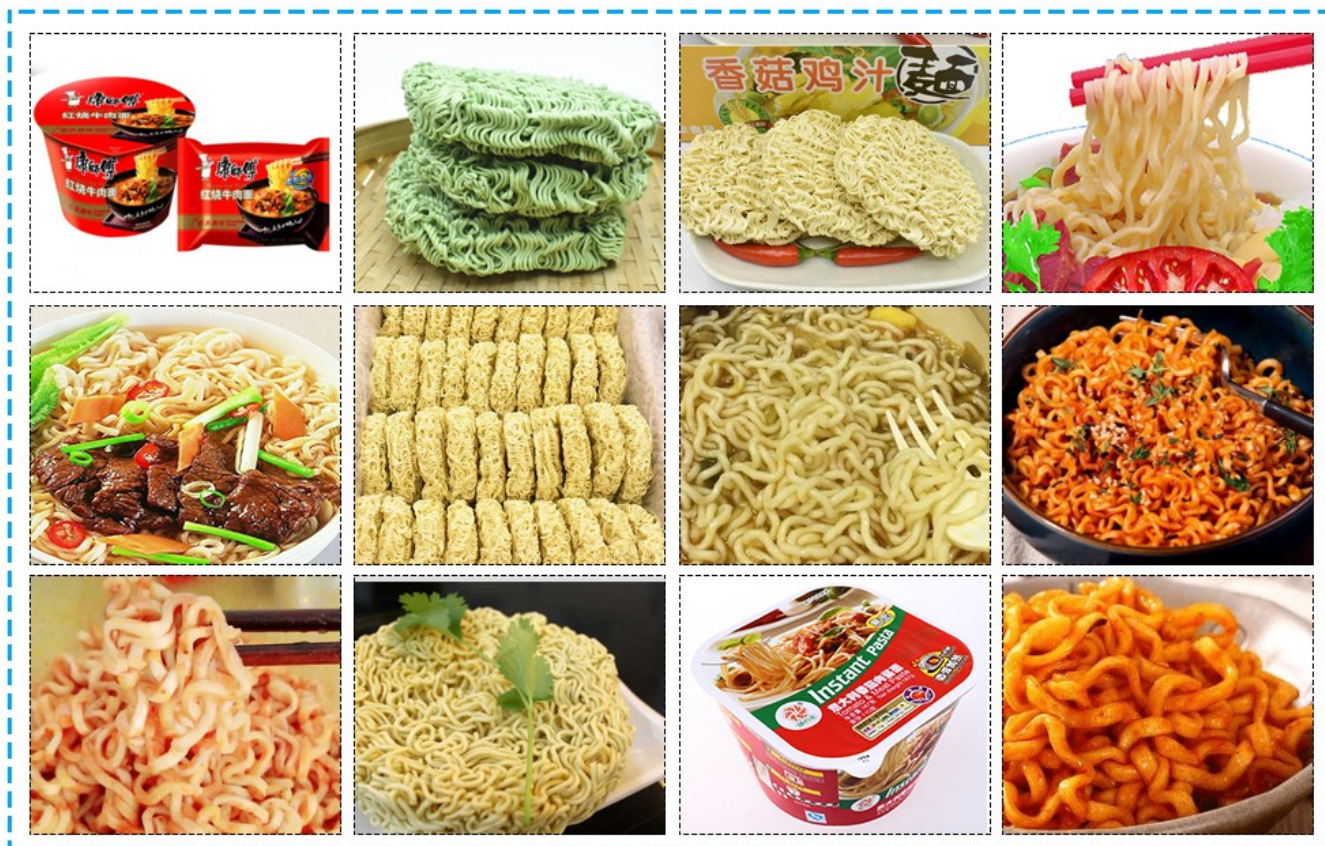
(2) De acordo com o método de embalagem

Pode ser dividido em três tipos: saco, copo e tigela.

O nosso país é actualmente dominado por sacos e tigelas. O saco é de baixo custo, fácil de armazenar e transportar, e a loiça é necessária para comer, pelo que a sua conveniência não é tão boa como as taças e as taças.

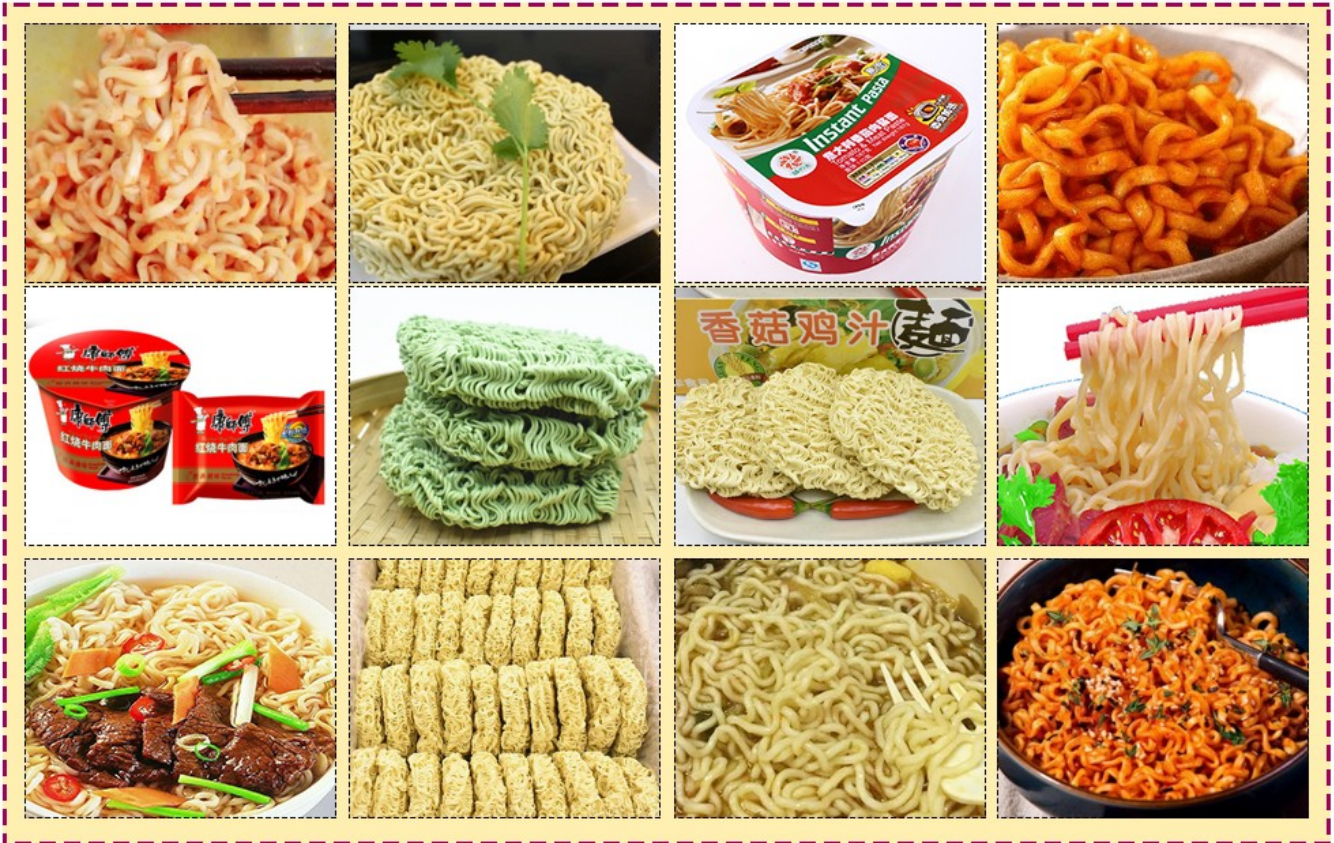
O macarrão instantâneo em taças e taças tem a sua própria louça de mesa. Tem melhor conveniência, mas porque o recipiente de embalagem é mais caro. Por conseguinte, o custo e o preço deste produto são mais elevados.

Actualmente, a taxa de reciclagem de vários materiais de embalagem utilizados para a embalagem de macarrão instantâneo no meu país é baixa. Irá causar poluição ao ambiente.



### (3) De acordo com o sabor do produto

Pode ser dividido em vários tipos. Tais como o molho de soja ao estilo chinês macarrão frito e o molho de cebolinha com sabor a camarão. Noodles espessos ao estilo japonês com sabor a miscelânea e noodles de caril soba. E de acordo com diferentes necessidades, são adicionados diferentes nutrientes às matérias-primas do macarrão instantâneo. Tais como macarrão instantâneo de milho, macarrão instantâneo de feijão mungo, macarrão instantâneo de farinha de soja ou outros grãos, macarrão instantâneo de feijão, etc.



(4) Por tipo de rosto

Pode ser dividido em macarrão instantâneo quadrado e macarrão instantâneo redondo.