

Quais são as vantagens do equipamento de insuflação de alimentos?

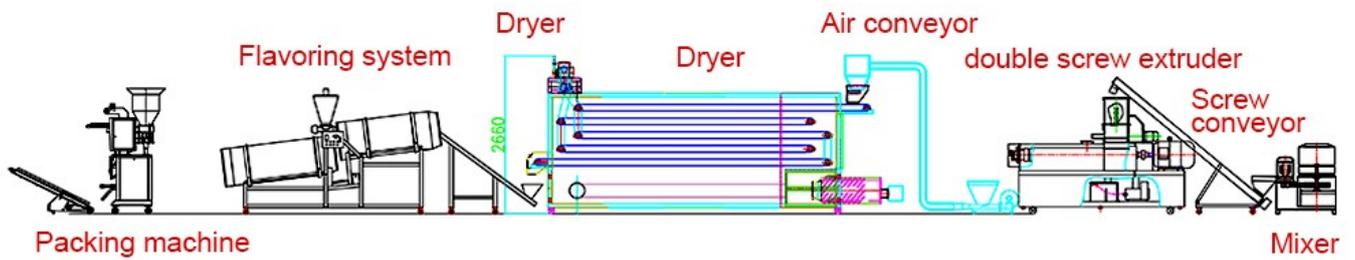
Nos últimos anos, uma série de snacks tem sido produzida por máquinas e equipamentos de sopro em casa e no estrangeiro. E são estaladiços e refrescantes, fáceis de digerir e de absorver, e são favorecidos pelos consumidores. O equipamento de fabrico de snacks alimentares também aumentou em conformidade, e rapidamente ocupou o mercado de snacks alimentares com as suas vantagens rápidas e eficientes. Tornando-se um dos equipamentos indispensáveis para petiscos.



Em grande medida, pode proporcionar mais escolhas de petiscos para as nossas vidas. Mas o desenvolvimento da máquina automática de fazer snacks não está apenas satisfeito com a boa situação actual. E irá acompanhar de perto as mudanças nas nossas exigências de vida e satisfazer-nos. Mais procura. E quais são os benefícios de uma linha de produção industrial de snacks de confecção de alimentos?

Os alimentos produzidos por máquina de fabrico de folhado é conveniente para comer: Após o inchaço, os grãos grosseiros tornaram-se alimentos cozinhados. E pode ser directamente preparado com água a ferver, ou transformado em alimentos comprimidos. Ou pode ser transformado numa variedade de alimentos depois de um pequeno processamento. E é fácil de

comer e poupar tempo.



A taxa de preservação e digestibilidade dos nutrientes são elevadas: como o processo de sopro poupa os nutrientes. E a taxa de preservação dos nutrientes e a digestibilidade dos alimentos tufados são relativamente elevadas. Ao mesmo tempo, significa que o processo de sopro não tem qualquer efeito sobre a nutrição do alimento. A digestibilidade é mais elevada do que a não-expandida.



A comida insuflada é fácil de armazenar: Os alimentos inchados são equivalentes a uma esterilização a alta temperatura. E o teor de humidade do pó tufado é reduzido para menos de

10%. Esta baixa humidade limita a criação de insectos e bolor e reforça a sua estabilidade no armazenamento. É adequado para armazenamento a longo prazo, e é adequado para preparar rações de guerra para melhorar a sua qualidade alimentar.

