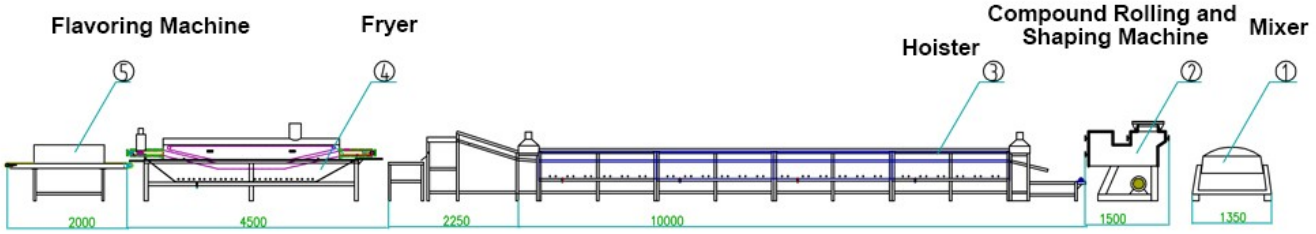
Como podem os fabricantes de massa instantânea destacar-se?

Com o desenvolvimento contínuo da economia e o ritmo acelerado da vida das pessoas. Uma variedade de alimentos de conveniência tem sido favorecida por muitos grupos de consumidores. Os alimentos de conveniência podem ainda ser subdivididos em alimentos instantâneos, alimentos congelados rápidos, alimentos de conveniência secos ou em pó, alimentos enlatados, e pratos de conveniência. Nos últimos anos, os alimentos prontos a comer tornaram-se cada vez mais simples, ricos e diversificados. E tem vindo gradualmente a tornar-se um produto popular na indústria alimentar. Porque está de acordo com os estilos de vida modernos. Impulsionada pela procura do mercado, tem-se desenvolvido rapidamente.

Recentemente, o autor comprou uma variedade de alimentos instantâneos numa plataforma de comércio electrónico. Tais como massa de ramen ao estilo japonês, massa de caracol Liuzhou, massa de Lanzhou, massa de arroz Hunan e assim por diante. A comida instantânea já não está limitada à massa instantânea tradicional. Apresentam uma situação de "uma centena de flores a florir". Estes alimentos instantâneos não são apenas deliciosos e convenientes. Reflectem também as características culturais regionais. Mas como fazer estes alimentos com características locais quebrar as limitações geográficas e manter a forma e qualidade da circulação? Isto beneficia da inovação e desenvolvimento de maquinaria e equipamento

alimentar nesta fase. Fornece uma garantia para a realização da dupla melhoria da qualidade e do valor dos alimentos instantâneos.

A comida instantânea consiste geralmente em duas partes: macarrão e pacotes de condimentos. Parece simples, mas tem muitos conhecimentos.

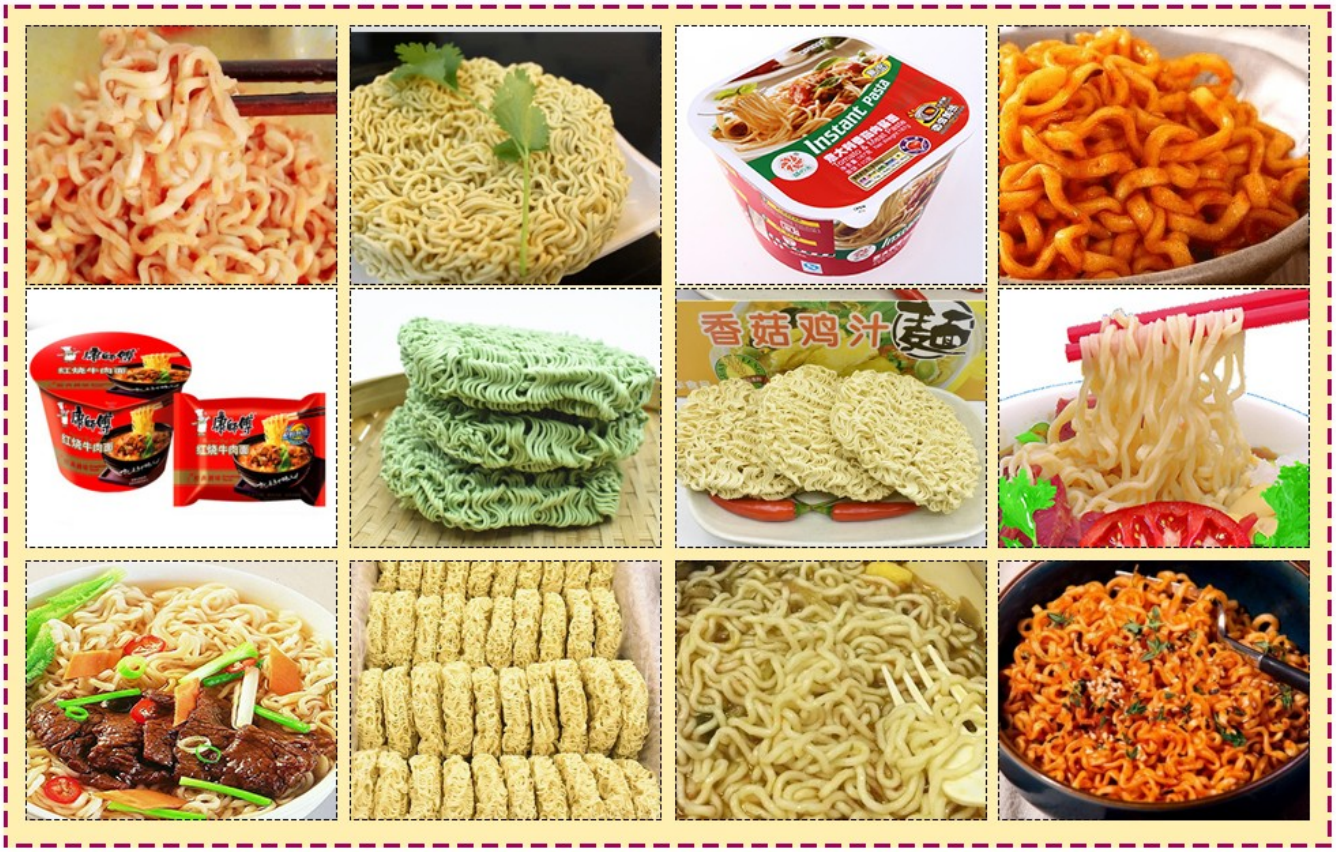


Em primeiro lugar, a linha de produção de macarrão instantâneo envolve processos como a mistura, prensagem, secagem, refrigeração e embalagem. O macarrão instantâneo tradicional utiliza normalmente o processo de fritura. No entanto, as exigências das pessoas modernas em relação aos alimentos mudaram da primeira apenas para a saciedade, para a nutrição e saúde. Por conseguinte, a maioria dos novos alimentos instantâneos nesta fase estão a desenvolver-se no sentido da não fritura. Isto tem requisitos mais elevados para a tecnologia de secagem. O actual processo de secagem na indústria inclui principalmente a secagem por fritura e a não fritura, como ar quente, microondas, e congelação por vácuo. Com o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, a tecnologia de secagem por congelação a vácuo do meu país tornou-se bastante madura. Muitas grandes empresas de produção alimentar introduziram equipamento relacionado. O desempenho da sublimação do gelo é utilizado para completar a secagem de produtos de macarrão num ambiente de baixa temperatura e baixa pressão.

Em segundo lugar, existem abundantes pacotes de condimentos para alimentos instantâneos, tais como massa de caracol e ramen. Enfrentando uma concorrência de mercado cada vez mais feroz. Os fabricantes de alimentos instantâneos estão empenhados na melhoria da tecnologia de embalagem de produtos. A maquinaria de embalagem automática pode ajustar o processo de embalagem de acordo com as diferenças entre os diferentes produtos de farinha e as várias embalagens de condimentos. Ligar o equipamento, funções e informações envolvidas na embalagem. Poupa tempo e melhora eficazmente a eficiência da embalagem. Pode também assegurar que os alimentos instantâneos possam levar melhor o "Internet Express".

Além disso, os alimentos prontos a comer podem transportar múltiplos microrganismos durante o processo de produção. Por conseguinte, precisa de ser esterilizado. De modo a alcançar o objectivo de prolongar a vida útil dos alimentos. Para evitar que a textura dos alimentos seja destruída. Os alimentos instantâneos utilizam uma variedade de novas tecnologias na esterilização. Tais como a esterilização a vapor, esterilização por microondas, esterilização a baixa temperatura, esterilização por ozono, esterilização a alta pressão, etc. A selecção de tecnologia de esterilização apropriada não só pode alcançar eficazmente o objectivo da esterilização. Também mantém bem o sabor dos alimentos.

Shandong Loyal acredita que a alimentação instantânea tem vantagens consideráveis em termos de recursos e mão-de-obra. Criou condições para que a indústria enveredasse pelo caminho da industrialização moderna. A seguir, os alimentos prontos a consumir desenvolver-se-ão gradualmente do manual tradicional para a automação, de apenas por conveniência para deliciosos e saudáveis. As empresas relevantes devem aproveitar a oportunidade e combinar tecnologias emergentes para procurar maiores perspectivas de desenvolvimento para a indústria. Criar uma nova situação para a alimentação instantânea.


Instant Pasta
香菇鸡汁麵