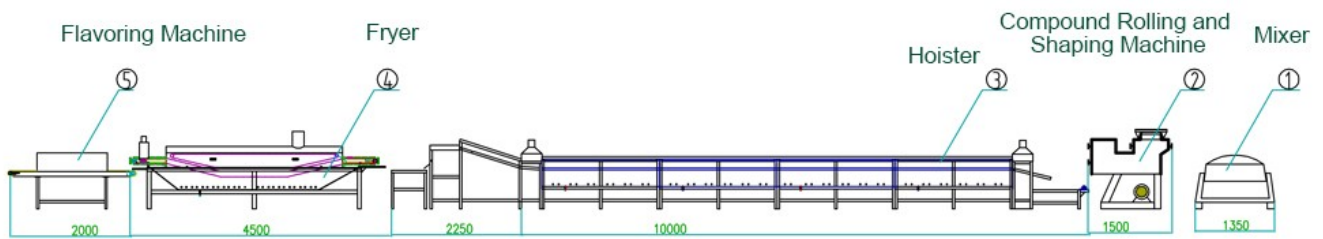


Seleção de gorduras e óleos no processo de produção da linha de produção instantânea de macarrão

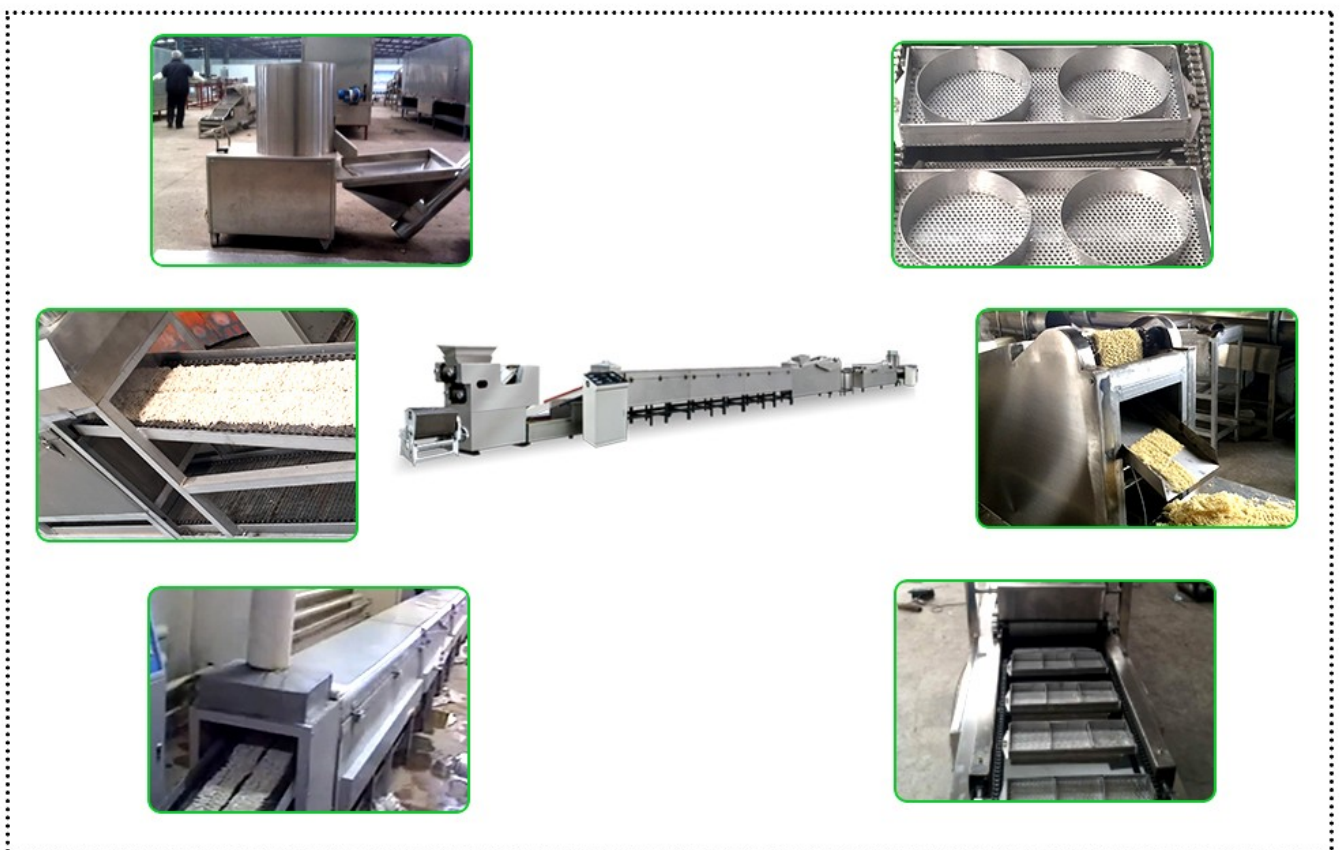
O macarrão industrial de linha de produção instantânea produzido pela Shandong Loyal é muito popular entre as empresas. Quando as empresas produzem pequena massa instantânea, a seleção de gordura é muito importante. Está relacionada com o prazo de validade do macarrão instantâneo.



As gorduras e óleos utilizados nos alimentos de conveniência são principalmente gorduras animais e vegetais. Os triglicéridos são formados a partir de uma molécula de glicerol e três moléculas de ácidos gordos através de ligações de ésteres. O Shanzhi não é apenas um meio de processamento (meio de transferência de calor). Mas também é um componente importante em alguns alimentos de conveniência. Como o pequeno-almoço de cereais, batatas fritas, milho tufado, etc... Mas é utilizado apenas como uma espécie de outros alimentos de conveniência, tais como pão e bolachas. Os componentes, entre eles, gorduras e óleos desempenham um papel significativo na aparência, sabor, textura, etc. do produto. E é frequentemente um componente que limita a sua vida útil.



Nos óleos, os ácidos gordos são compostos de cadeia recta contendo um grupo carboxilo. Os ácidos gordos naturais contêm geralmente 4 a 26 átomos de carbono, e o ponto de fusão aumenta com a extensão da cadeia de carbono. Os ácidos gordos com 12 carbonos ou mais são sólidos à temperatura ambiente. Se os ácidos gordos contiverem ligações duplas, são chamados ácidos gordos insaturados. São mais reactivos do que os ácidos gordos saturados correspondentes e têm um ponto de fusão mais baixo. Os ácidos gordos polinsaturados são considerados mais benéficos na dieta do que os ácidos gordos monoinsaturados.



A principal fonte de gordura comestível são as culturas anuais tais como soja, amendoim, semente de algodão, semente de cânhamo, colza, sementes de girassol, etc. E outros óleos vegetais tais como óleo de palma, óleo de palmiste, manteiga de cacau e azeite de oliva. Além

disso, existem gorduras animais tais como manteiga, manteiga, banha de porco, óleo de carneiro, etc. E gorduras biológicas marinhas, tais como óleo de baleia, fresco, e de tubarão. Diferentes condições de processamento da fonte de óleo

Diferente, o seu desempenho e utilização são também diferentes.

