

Técnica de Artesanato Alimentar em Pó de Arroz Bebê Nutricional

Os fabricantes de alimentos em pó para bebês utilizam o processo de extrusão de rosca dupla para produzir arroz como principal matéria-prima, com açúcar branco, vegetais, ingredientes selectivos tais como frutas, ovos, carne, etc., suplementados com cálcio, fósforo, ferro e outros minerais e vitaminas e outros suplementos de cereais para bebês em pó para venda.

Existem dois processos de produção de cereais de arroz para bebê: processo de cozedura a húmido e processo de sopro seco, as diferenças são as seguintes

Processo de cozedura húmida para cereais em pó para bebês	Processo de sopro seco de comida em pó para bebês
Processo complexo	Processo simples
Pessoal da oficina	Menos operadores
O equipamento cobre uma grande área	Pequena pegada
Maior consumo de água e electricidade	Reduzir o consumo de energia, poupar energia e reduzir a poluição
Ciclo de produção longo	Encurtar o ciclo de produção
Baixa taxa de absorção de nutrientes	Elevada taxa de absorção de nutrientes

Processo de extrusão de cereais em pó para crianças: Arroz ? Trituração ? Ajuste de humidade ? Extrusão ? Secagem ? Trituração ? Peneiramento ? Farinha de arroz em bruto.

Parâmetros nutricionais do pó de arroz para bebê feito de arroz como principal matéria-prima por extrusão e método de expansão:

A humidade do arroz é de 18%, a velocidade do parafuso é de 200 r/min, e a temperatura do molde é de 150 °C. A farinha de arroz tufado preparada com este parâmetro tem a melhor solubilidade e sabor.

A proporção ideal de farinha de arroz de nutrição infantil instantânea é: farinha de arroz tufada 65%, farinha de arroz glutinosa 7,4%, leite em pó integral 8%, açúcar branco granulado em pó 16%, ovo integral em pó 2%, lecitina 0,8%, monoglicérido 0,7%, BHT 0,1%.

No processo de nutrição em pó, a qualidade do arroz tem uma influência importante na qualidade da farinha de arroz. A gordura do arroz oxidará e deteriorar-se-á com o prolongamento do tempo de armazenamento, formando ácidos gordos que penetram no endosperma e enchem o anel espiral de amilose, o que dificulta a gelatinização do amido e afecta a qualidade da farinha de arroz. Solubilidade e

Resultados da análise de arroz tufado e arroz não tufado na linha de processamento de cereais em pó para bebés

Item	Humidade /%	Açúcar redutor /%	Amido ? - Grau químico /%
Arroz não expandido	13185	0185	_____
Arroz tufado	6136	6116	98118
Item	Proteína /%	Gordura bruta /%	Valor de Ácido Gordo /mg KOH /100g
Arroz não expandido	8199	0181	18120
Arroz tufado	8186	0127	4104

O arroz é degradado pela espremedura da proteína inchada, e a macromolécula é cortada em pequenos peptídeos moleculares e alguns aminoácidos, e o conteúdo de aminoácidos e peptídeos aumenta, o que melhora a capacidade do corpo humano de digerir e absorver proteínas. A redução do teor de água, teor de gordura e valor de ácidos gordos no arroz tufado é benéfica para o sabor e estabilidade de armazenamento da farinha de arroz tufado, e é conducente ao armazenamento e processamento de farinha de arroz de alta qualidade. Assim, a tecnologia de extrusão no processamento de alimentos é melhor para o arroz em pó Nutritional baby.

Efeito do Método de Extrusão de Parafusos Simples e Duplo na Qualidade de Cozedura do Arroz Composto para a Nutrição da Farinha de Arroz

O arroz composto nutritivo é preparado pelo processo de extrusora de rosca dupla. Sob a mesma fórmula, a taxa de absorção de água de aquecimento, a taxa de expansão e as características de textura do grão composto de arroz são superiores ao processo de extrusora de rosca simples. Ajustado para 3~4min, a temperatura desce para 60 ??70 ?, e mexer suavemente novamente, pode formar papas com boa dispersão e viscosidade. O processo de rosca dupla melhora muito a delicadeza do produto. A fragrância é agradável; o produto reforça a lecitina, um ingrediente alimentar funcional, e melhora ainda mais a função nutricional e de cuidados de saúde do produto.