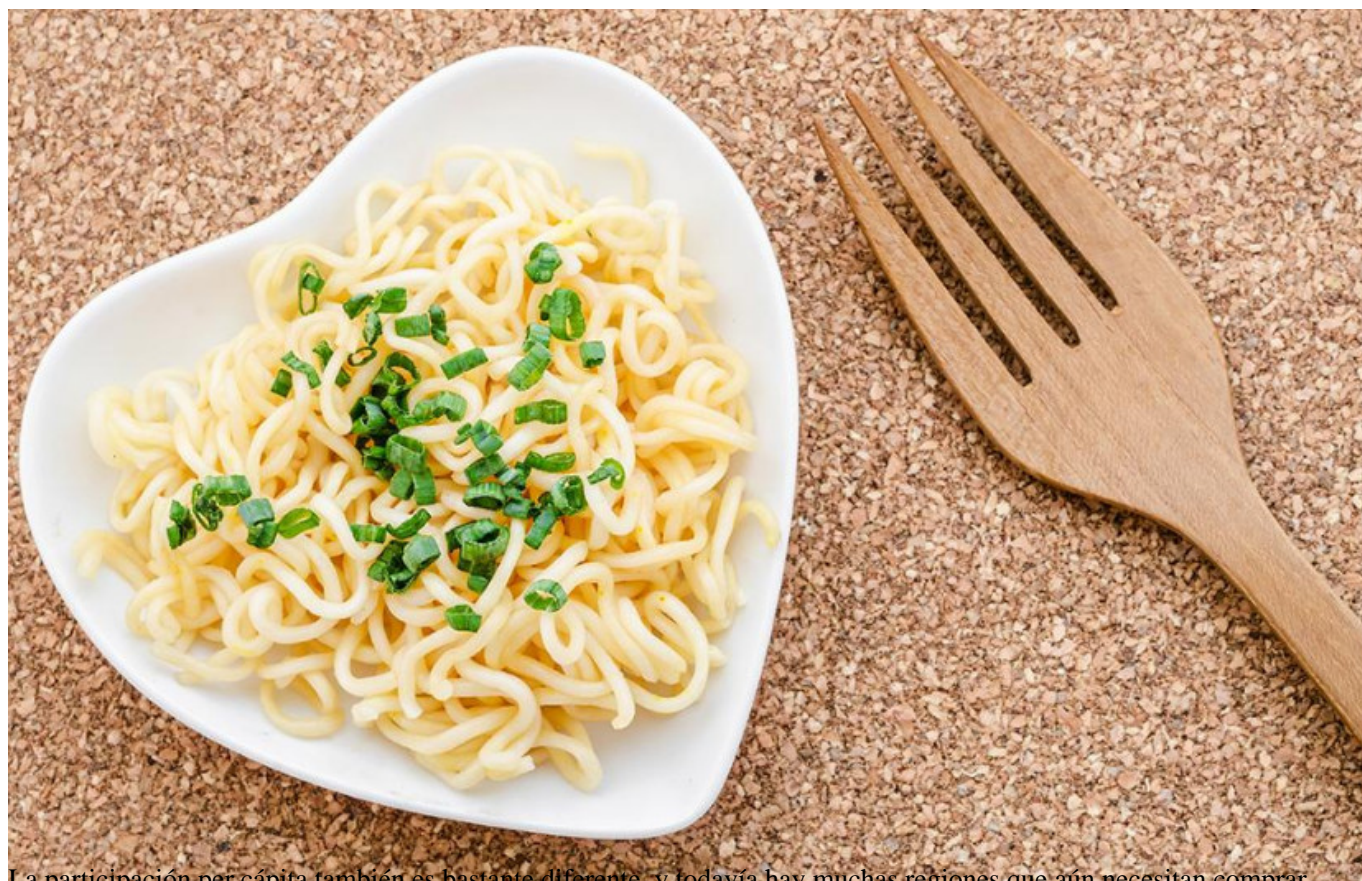


Resumen del desarrollo de la producción de fideos instantáneos en China (2)

El número de fabricantes de equipos de fideos instantáneos en China ha aumentado año tras año, y la escala y el nivel son diferentes. Ahora hay más de 30, principalmente distribuidos en Guangdong, Jiangsu, Henan, Shandong y otras provincias con una economía relativamente desarrollada. Aunque el fabricante del lado de producción se extiende por todo el país, el diseño no es

Concurrente Hay alrededor de 25 líneas de producción en Henan, alrededor de 8 en Sichuan. Hay más de 40 en Shaanxi y menos de 10 en Shanghai, Zhejiang y Jiangsu. Hay menos aplicaciones para el noreste y el oeste, y hay más espacio para el desarrollo.

[Secadora de microondas](#)



La participación per cápita también es bastante diferente, y todavía hay muchas regiones que aún necesitan comprar desde el campo. En términos de gestión de la industria, estas plantas de producción representan más del 30% del sistema de alimentos del departamento de comercio nacional, y representan más del 60% de las empresas, la industria ligera, el comercio exterior y las empresas municipales. [Línea de procesamiento de fideos instantáneos.](#)

Desde la escala de visión, hay líneas de producción con una capacidad de 120,000 balas y una pequeña línea de producción de fideos instantáneos con una capacidad de 1 tonelada, que satisface las necesidades de los diferentes niveles de consumo en China. Variety La variedad y la calidad de los fideos instantáneos se encuentran principalmente en la línea de producción de las líneas de producción importadas o nacionales. En la actualidad, existen dos tipos principales: uno es fideos fritos y el otro fideos instantáneos no aceitosos. El embalaje es principalmente en bolsas y cuencos.

Los fideos instantáneos fritos se fríen a alta temperatura, los vapores son altamente vaporizados por el agua y producen muchos microporos. La masa es relativamente voluminosa y tiene un buen rendimiento de rehidratación. En general, se puede comer remojando en agua a 90 ° C durante 3 minutos. Los fideos instantáneos fritos tienen una temperatura de fritura de hasta 145 ~ 150 C, y el tiempo de secado y deshidratación es corto, generalmente de 70 a 80 segundos, el grado de a es relativamente alto y el contenido de aceite es superior al 20%, por lo que el sabor es mejor. Bueno, con un sabor único, el mercado tiene una gran proporción.

Según las estadísticas, más del 90% de nuestro país son fideos instantáneos fritos. Sin embargo, el contenido promedio de aceite de esta superficie es aproximadamente del 23%, lo que no solo aumenta el costo (aumentando el contenido de aceite en un punto porcentual, sino que también aumenta el costo de producción en un 3%), y facilita la oxidación y acortamiento de la vida útil. Además, un alto contenido de aceite no es bueno para la salud humana. En los países desarrollados, el contenido de petróleo generalmente se controla en alrededor del 18%.

Además, el contenido de agua de los fideos instantáneos en nuestro país es insuficiente. Los fideos instantáneos con sabor a aceite producidos por los fabricantes ordinarios tienen un contenido de agua de aproximadamente el 3% (el contenido nacional de agua es del 8% y el original es del 10%). Esto no solo agrega costos, sino que también afecta negativamente la calidad de los fideos instantáneos. Debido a que el contenido de agua tiene un impacto directo en la formación de la red de gluten, la gelatinización del almidón, el rendimiento y el contenido de aceite, la adición razonable de varios aditivos también es significativa.

El contenido excesivo de aceite hace que estos fideos instantáneos sean inaceptables para las personas con hiperlipidemia. El lado frito del aceite también se ve afectado por las estaciones. Cuando la temperatura del aire en el verano es alta, el aceite se amarga fácilmente, lo que hace que algunos fabricantes de fideos instantáneos detengan la producción o la reduzcan en verano.