

冷冻品用雪花全粉供应商

发布日期：2025-09-17 | 阅读量：28

马铃薯全粉加工会进行预煮、蒸煮，断粒蒸煮的目的是使马铃薯熟化，以固定淀粉链。先经预煮，温度为68℃，时间15分钟后蒸煮，温度为100℃，时间15分钟~20分钟；之后在混料机中将蒸煮过的马铃薯片断成小颗粒，粒度为0.15毫米~0.25毫米。调整是马铃薯颗粒在流化床中降温，温度为60℃~80℃，直到淀粉老化完成。要尽可能使游离淀粉降至1.5%~2.0%，以保持产品原有风味和口感。干燥、筛分是经调整后的马铃薯颗粒在流化干燥床中干燥，干燥温度为进口140℃，出口60℃，水分控制在6%~8%；物料经筛分机筛分后，将成品送到成品间中贮存，不符合粒度要求的物料，经管道输送至混料机中重复加工。马铃薯薯片过薄会使成品风味受到影响，干物质损耗也会增加。冷冻品用雪花全粉供应商



膳食纤维对美容和健康都大有裨益。膳食纤维有助于更好的消化吸收，是控制体重的妙方。因为膳食纤维使人有饱腹感，自然可以减少摄入过量的食物，这是控制体重较关键的要素。多项健康研究也显示膳食纤维有助于降低罹患结肠病和心脏病的风险。除了膳食纤维，马铃薯还富含保持健康生活所必需的维生素和矿物质。一个148克重的马铃薯可提供人体维生素C日常需求的45%以及B6日需求的10%。由于生长在土壤中，马铃薯自然富含矿物质，能够提供人体日所需钾元素的21%以及磷元素的6%。胚料用马铃薯全粉规格马铃薯全粉是新鲜马铃薯的脱水制品；



面糊容重是蛋糕的一个重要物理特性，它表示了搅拌过程中混入面糊中气泡的保存率。蛋糕面糊在搅拌过程中不断地拌入空气，拌入的空气越多，面糊的比重就越轻，等质量面糊烤出的蛋糕体积就越大，组织也较松软。马铃薯全粉含量在35%、25%时，面糊的容重均低于对照，说明马铃薯全粉添加量低于35%时，有利于面糊内气体的保留，原因可能是马铃薯全粉的膳食纤维降低了油脂对面糊的消泡作用，提高了面糊发泡性。当添加量大于35%时，随着添加量的增加面糊比重明显增加，原因可能是添加较多的马铃薯全粉，大分子物质明显增加，膳食纤维对油脂消泡作用的抑制远远低于大分子淀粉颗粒对面糊空隙的破坏，而且淀粉开始沉淀，严重破坏面糊的充气性。

马铃薯全粉的基本加工工艺：原料马铃薯→拣选→清洗→去皮→切片→蒸煮→调整→干燥→筛选→检验→包装。原料的优劣对制备成品的质量有直接影响。不同品种的马铃薯，其干物质含量、薯内色泽、芽眼深浅、还原糖含量以及龙葵素的含量和多酚氧化酶含量都有明显差异。干物质含量高，则出粉率高；薯肉白者，成品色泽浅；芽眼多又深，则出品率低；还原糖含量高，成品色泽深；龙葵素含量高，去毒的难度就大，工艺复杂；多酚氧化酶含量高，半成品褐变严重，会导致成品色泽深。因此，生产马铃薯全粉须选用芽眼浅、薯形好、薯肉色白、还原糖含量低和龙葵素含量少的品种。将选好的原料送入料斗中，经过带式输送机，对原料进行称量，同时进行挑选，除去带霉斑薯块和腐块。马铃薯全粉发展空间之大不可限量；



马铃薯全粉的冷却与筛分工序经干燥工序后的马铃薯颗粒全粉在线产品在气流输送装置中，与冷空气充分混合、传质，其内储的高温得以有效的散失，并迅速地降到适宜包装的温度，再经过筛分装置剔除不符合粒度要求的部分在线产品及混入的杂物，使合格的在线产品进入包装袋后，不会因其内储的高温、及因内储高温而继续挥发出的水份和其他杂物而影响产品质量。包装工序合格的马铃薯颗粒全粉在线产品进入包装工序，经称重计量后进入包装袋，封袋、缝口后下线成为成品。马铃薯全粉内包装袋采用食品用聚乙烯塑料薄膜制成，排气后绳索扎口，外包装袋采用纸塑复合材料，用维尼龙线缝口。马铃薯全粉包含了马铃薯除薯皮以外的全部干物质；胚料用土豆全粉定制

马铃薯全粉主要用于生产膨化食品；冷冻品用雪花全粉供应商

马铃薯主食面条的制作中，主要以马铃薯全粉为原料，由于马铃薯全粉不含面筋蛋白，加入马铃薯全粉降低了面粉中面筋含量，导致面条的弹性，韧性和延展性随之下降，在蒸煮的过程中易发生断条与溶出，为此，通常添加各种改良剂改善面条性能与口感。常用的改良剂主要有以下几大类：蛋白类，主要是为了增强营养以及很好地维持面团结构，常用的有谷朊粉、大豆蛋白、蛋清蛋白、酪蛋白、乳清蛋白等。淀粉类，包括原淀粉和变性淀粉。常用的原淀粉有马铃薯淀粉、木薯淀粉、黏质玉米淀粉等，它们可以改善面条的糊化和蒸煮特性；变性淀粉主要有酯化淀粉和羟丙基淀粉。冷冻品用雪花全粉供应商

甘肃爱味客马铃薯加工有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在甘肃省等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**爱味客马铃薯加工供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢

得市场，我们一直在路上！