

广东细粉土豆粉颗粒全粉

生成日期：2025-10-25

马铃薯全粉的加工：干燥、筛分：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。包装：成品间中的马铃薯全粉经自动包装机包装后，将成品送至成品库存放待销或做成系列产品。以全粉为原料，经科学配方，添加相应营养成分，可制成全营养、多品种、多风味的方便食品，如雪花片类早餐粥、肉卷、饼干、牛奶土豆粉、肉饼、丸子、饺子、酥脆魔术片等，也可以全粉为“添加剂”制成冷饮食品、方便食品、膨化食品及特殊人群（血脂高症、糖尿病患者，老年、妇女、儿童等）食用的多种营养食品、休闲食品等。土豆面粉所生产的产品有膨化专属粉。广东细粉土豆粉颗粒全粉



土豆粉注意事项：1、面粉较怕潮湿和高温，因此夏季储存要格外当心。较好别把面粉放在布袋里。一来容易吸潮结块，很容易长虫。如果发现面粉结块就较好别吃了，这说明已经受潮，可能已经被微生物弄得发霉了。2、面粉是所有粮食中较容易生虫的，因此要装在密封的容器里，比如密封袋，大饮料瓶，保鲜盒等。如果面粉本来就是用塑料袋装的，直接将袋口系紧即可。3、如果面粉一旦生虫了，不要拿去晒太阳。可将生虫的面粉分装入小塑料袋内，放在冰箱冷冻室内冻10个小时，不只可杀死成虫，且可杀死虫卵，取出后筛出死虫即可。广东细粉土豆粉颗粒全粉土豆面粉的做法都有哪些？



马铃薯含有的酚类物质和类胡萝卜素还具有抗氧化、调节血糖的功能。因此马铃薯全粉无论是作为主食直接复水食用，还是作为配料加入面包、馒头和饼干等食品中，都可改善产品感官品质，得到消费者的普遍接受。马铃薯全粉的多种用途：在面包及馒头中的应用：在制作面包时添加不同浓度的马铃薯全粉，发现马铃薯全粉的较佳添加量为15%。用面粉加上20%马铃薯全粉等原料制作面包，品质较佳。这可能是由于马铃薯全粉不含面筋蛋白，若马铃薯全粉比例过高，会降低混合粉中面筋蛋白含量，弱化面筋蛋白形成的网状结构，影响面包的稳定性。但适当的添加可在保持面包酸度不变的同时增大含水量，使面包更耐贮藏，不易老化。

马铃薯全粉在主食化加工领域日新月异，新品频出，目前已开发出了四大类产品。一是大众主食化产品：包括馒头、面条、米粉、复配米四种食品，对应全国大部分地区消费者的主食习惯。二是地方特色美食：西北和华北地区很早就有将马铃薯做成主食吃的传统，当地老百姓把马铃薯打成浆捣成泥，蒸煮烤炸各显神通，做成捣糕、馓子、饅以及洋芋搅团等特色美食。而在西南地区，传统的糍粑、年糕、米线等地方小吃，一部分已经走上了马铃薯加工的工业化生产线。三是功能性食品：马铃薯是蔬菜和粮食的中间食品，既包含了蔬菜中的营养物质，又兼具了粮食的饱腹感，富含抗性纤维以及膳食纤维，但是热量却比粮食低很多。因而将马铃薯和其他杂粮、豆类复配在一起，就做成了适合肥胖症和糖尿病人的低热量、不含糖的功能性食品。四是旅游休闲类食品：主要有膨化的各种口味的薯条、薯片等休闲食品。马铃薯粉的营养价值很高。



马铃薯雪花粉原料选择：还原糖含量低：还原糖含量高，会使产品的色泽加深，因此要求还原糖含量低于0.5%。多酚氧化酶活性低：多酚氧化酶含量高，易使半成品褐变严重，从而导致产品颜色深。龙葵素含量低：龙葵素含量高则去毒难度大，给加工过程带来困难。此外，腐烂薯，机械伤、冻坏及灰色薯的比例不超过马铃薯原料总数的10%，发芽数不得超过2%，且无明显病虫害症状。选择时应考虑到原材料马铃薯的风味，因为原料薯的风味会在终产品中体现出来，例如由于阳光暴晒使马铃薯产生的苦味会使全粉变苦，原料储存条件不好而产生的霉变腐烂枯萎也会导致产品的不良风味。马铃薯粉可以清理掉人体内部的多种致病毒素和细菌。广东细粉土豆粉颗粒全粉

在西餐的汤料中，马铃薯全粉可以用做增稠剂。广东细粉土豆粉颗粒全粉

马铃薯全粉在食品中的应用：在馒头中的应用：馒头是我国居民必不可少的主食，是马铃薯主粮化的重要研究方向。将马铃薯全粉与小麦粉混合，当马铃薯全粉添加比例为20%时，馒头的弹性、回复性及感官评价较高，超过20%后评分下降，馒头的感官品质变差。邓家汶等[13]研究表明，混合35%马铃薯全粉的复配粉中加入6.5%的谷朊粉可以达到馒头专属粉要求。徐忠等[14]以研制马铃薯全粉馒头，得出添加全粉23.69%、酵母0.42%、水82.44%，发酵31.12min为马铃薯全粉馒头较佳工艺条件。研究人员研究了较高占比马铃薯全粉馒头，得出添加马铃薯全粉30%、谷朊粉7%、酵母0.8%、泡打粉1.1%，面团醒发50min后制作的馒头比容和感官评分较高。多位学者研究结果表明，添加马铃薯全粉会导致馒头变硬、弹性和亮度降低，但能改善馒头的口感和风味。广东细粉土豆粉颗粒全粉

甘肃爱味客马铃薯加工有限公司总部位于张掖市民乐生态，是一家生产，加工，销售薯类食品；作为国内马铃薯雪花全粉生产的首领企业，我们一直与食品工业和餐饮服务行业的企业有着长期良好的合作，我们的产品广泛应用于休闲食品，马铃薯制品，即食土豆泥、烘焙、裹粉、食品配料、鱼饵和汤料等。”的公司。爱味客拥有一支经验丰富、技术创新的专业研发团队，以高度的专注和执着为客户提供马铃薯雪花全粉，马铃薯粉，马铃薯全粉，马铃薯颗粒粉。爱味客致力于把技术上的创新展现成对用户产品上的贴心，为用户带来良好体验。爱味客始终关注食品、饮料市场，以敏锐的市场洞察力，实现与客户的成长共赢。