

# 好丽友用的土豆粉全粉多少钱

发布日期：2025-09-27 | 阅读量：24

土豆是世界上仅次于水稻、小麦、玉米的第四大粮食作物，是我国的主要粮食和蔬菜作物之一。土豆营养丰富，碳水化合物含量较高，还含有蛋白质、维生素、钙、磷、铁等多种营养成分。随着土豆主粮化战略的提出，各种土豆主食不断涌现，但土豆主食化产品种类较少。黑豆富含蛋白质、维生素、矿物质等多种营养物质，同时还含有异黄酮、黑豆多糖、黑豆色素等多种生物活性物质。现代医学研究表明，黑豆具有\*\*\*\*、减少血压、抗氧化的功能。绿豆含有丰富矿物质、维生素以及膳食纤维等营养物质。土豆粉采用热气流干燥工艺方式生产。好丽友用的土豆粉全粉多少钱



土豆全粉进行切片及清洗时，为使蒸煮熟化效果均匀，切片机将去皮后的土豆切成厚度为8~15毫米的片块状。片的厚度取决于土豆的大小，小的土豆片可以切的薄一些，大的土豆片要切的厚一些，而且土豆片要尽可能地均匀一致。切片愈薄，风味物质和干物质损失愈多。在切片过程中，受切刀机械作用而被破坏的细胞将游离出淀粉，为不影响后道工序的成形效果，土豆切片须再经清水喷淋冲洗，除净附着在切片上的淀粉和碎渣。应该定时将去皮清洗干净的土豆排出到滚柱式检查输送带，人工去除坏、烂、绿和其它不合格的土豆。细粉马铃薯颗粒粉批发土豆水分含量大且不易储存。



土豆中含有淀粉、蛋白质、脂肪、糖类，还含有人体必须的21种氨基酸和维生素B1□B2□B6□C以及胡萝卜素、纤维素、钙、磷、铁、钾、钠、碘、镁和钼等。土豆有减重的作用。土豆中含的脂肪非常少，只有百分之零点一，每天吃上土豆，摄入脂肪也不多，这样就可使多余的脂肪逐渐代谢。土豆中含有丰富的B族维生素和良好的纤维素，在人体延缓衰老过程中有重要作用。土豆富含的膳食纤维、蔗糖，有助于防治消化道病症和控制血液中胆固醇的含量；其中的黏体蛋白质，能\*\*\*\*\*。

土豆低脂、低糖分，富含多种维生素，是现代人的饮食佳品。土豆全粉较大程度的保留了土豆的天然风味及营养价值，土豆全粉不但储运安全，且储运成本远远低于新鲜土豆块茎。土豆全粉普遍应用于食品生产中，改善并提高产品的质量。因此土豆全粉不只是保存土豆块茎的有效途径，也将在人们以后的日常膳食中占很重要的位置。合适在烹饪中应用品质高的木薯淀粉，可普遍用以原材料退浆、挂糊，及其作为原材料的粘裹及定形。现阶段，在烹饪中应用的具备下列特性：黏度高、增稠快、使用量少；木薯淀粉糊洁白无瑕，光泽度好；味柔和，能保菜式的原来口味。土豆粉除有葱油或奶油香味之外，细嚼还略带土豆香味。



土豆全粉加工需要将预煮、冷却后的薯片在常压下用蒸汽蒸煮，使其充分熟化，蒸煮后的薯片应软化程度均匀。蒸制是加工工序中较关键的步骤，加热时间根据品种等因素略有不同，一般控制在：时间25~35分钟，温度95℃~98℃。将蒸煮后熟化的薯片送入制泥机中捣制成薯泥：蒸制后的土豆立即捣碎成泥，捣泥机用螺旋将薯片向前输送并挤压通过捣泥板，捣泥板设计有大量的孔（只要强度允许孔越多越好），而且把孔加工成能够使通过捣泥板后的薯泥膨胀的那种结构。同时加入亚硫酸钠、乳化剂、抗氧化剂和一些螯合剂，以防止非酶褐变，氧化变质和复水后发粘。捣碎时转速要慢，防止细胞破裂。土豆粉添加量为15%时，感官评价价值较高。薯愿土豆粉颗粒粉

土豆粉有钙、钾、铁等营养成分。好丽友用的土豆粉全粉多少钱

土豆全粉的烘干、包装工艺及设备，干燥工段要制好的薯泥通过输送泵送入滚筒干燥机进行干燥，滚筒温度200-300℃，涂层厚度0.2-0.25mm,其水份控制在10%以下。破碎工段是干燥后的大张半成品经破碎成2~8毫米的雪花粉。粉碎、收集、除尘工段是由于雪花粉容重很小，不利于贮存和运输，用锤片式粉碎机粉碎以降低贮运成本，同时也方便食品加工业厂家使用。为了能生产不同规格的产品，粉碎机配有不同目数的筛网,可根据用途对粉碎细度进行调整。粉碎后，符合尺寸要求的产品通过筛网落到检查输送带。用人工检查的方式，把黑斑和变色的产品拣出(如果不合格的产品大量增加，则必须马上调整滚筒干燥机)。好丽友用的土豆粉全粉多少钱

甘肃爱味客马铃薯加工有限公司汇集了大量的优秀人才，集企业奇思，创经济奇迹，一群有梦想有朝气的团队不断在前进的道路上开创新天地，绘画新蓝图，在甘肃省等地区的食品、饮料中始终保持良好的信誉，信奉着“争取每一个客户不容易，失去每一个用户很简单”的理念，市场是企业的方向，质量是企业的生命，在公司有效方针的领导下，全体上下，团结一致，共同进退，\*\*协力把各方面工作做得更好，努力开创工作的新局面，公司的新高度，未来爱味客马铃薯加工供应和您一起奔向更美好的未来，即使现在有一点小小的成绩，也不足以骄傲，过去的种种都已成为昨日我们只有总结经验，才能继续上路，让我们一起点燃新的希望，放飞新的梦想！