

大片状的马铃薯颗粒全粉加工制作

生成日期: 2025-10-24

土豆粉水分含量低,能够较长时间的保存,且保持了新鲜土豆的营养和风味,因此是一种良好的食品原料。但是土豆粉主要为支链淀粉,不含面筋蛋白,因而在制作馒头等传统主食产品时,存在成型难、醒发难、硬度大等问题,这成为制约土豆主食馒头产业化发展的一个瓶颈。本项目主要研究了土豆粉主食馒头感官品质的影响因素,进而研制出了土豆粉主食馒头的基本配方以及土豆粉功能性主食馒头的配方,并对土豆粉功能性主食馒头的抗疲劳、提高耐力作用进行了验证。土豆粉实际产量和市场需求量不大。大片状的马铃薯颗粒全粉加工制作



土豆粉以新鲜土豆为原料,经清洗,去皮,切片,预煮,冷却,蒸煮,捣泥等工艺过程。面包作为主食在年轻人中比较流行,可作为主粮化产品之一。纳日研究土豆粉流变特性,得出土豆粉能明显提高小麦粉吸水率,增加混合面团形成时间和稳定时间,提高面团黏弹性。土豆粉添加50%~70%可提高面包感官特性。高筋粉中添加土豆粉20%、黄油10%、酵母4%、蛋清3.5%时面包有较好的质构效果,口感较佳,相同配比制作土豆泥面包口感较差。土豆粉应用在其他主食中也有相关研究,可丰富我国主食品种类别。大片状的马铃薯颗粒全粉加工制作土豆粉色泽为浅黄色颗粒粉状。



土豆粉以新鲜土豆为原料，经清洗，去皮，切片，预煮，冷却，蒸煮，捣泥等工艺过程，经脱水干燥而得到的片屑状或细粉末状产品统称土豆粉。生产过程中保留了土豆细胞的完整性，使土豆粉保留了天然土豆风味。其应用于速冻食品，膨化食品，面包，鱼饵，快餐食品，婴儿食品等。所生产的产品有薯片通用粉；膨化通用粉；鱼饵通用粉。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、配脆魔术片等，也可以粉为“添加剂”制成冷饮食品、方便食品、膨化食品及特殊人群（血脂症、糖尿病人，老年、妇女、儿童等）食用的多种营养食品、休闲食品等。

利用近红外光谱技术对120个冷冻干燥土豆粉样品进行蛋白质无损检测，得出经过多元散射校正处理后的光谱建模效果较好，优于全波段和特征波段建立的模型，为土豆粉蛋白质的无损检测提供方法。馒头是我国居民必不可少的主食，是土豆主粮化的重要研究方向有些工作人员将土豆粉与小麦粉混合，当土豆粉添加比例为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。混合35%土豆粉的复配粉中加入6.5%的谷朊粉可以达到馒头常用粉要求。土豆粉可制作老年各个不同年龄阶段的较佳营养食品。



土豆粉在饼干中的添加量普遍高于面包中的，这是由于土豆粉稀释了面粉中面筋蛋白的浓度，削弱了面团的强度，使饼干硬度下降，产生了酥松的口感，但若添加量过高，又会导致饼干硬度增大、酥松性差和口感粗

糙。研究制作土豆粉酥性饼干时，选取30%为粉的较佳添加量。比较土豆粉和玉米粉，发现土豆粉的直链淀粉含量高、吸水性、溶解性都好于玉米粉，在饼干中添加这两种粉都可以提高饼干的酥性，降低其硬度，但添加土豆粉的效果更为明显，对饼干颜色的改变也更多。将土豆粉添加进黑绿豆饼、煎饼等当地5种特色食物中，发现都明显增加了食物中蛋白质、脂肪、纤维素和微量营养素的含量，使其更适合营养不良、怀孕或是哺乳的群体食用。土豆粉的热量比粮食低很多。大片状的土豆全粉怎么用

土豆粉作为中间配料可制成各种各样的其他产品。大片状的马铃薯颗粒全粉加工制作

土豆粉的基本加工工艺：原料土豆→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。不同品种的土豆，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，生产土豆粉须选用芽眼浅、薯形好、薯肉色白、还原糖含量低和龙葵素含量少的品种。大片状的马铃薯颗粒全粉加工制作

甘肃爱味客马铃薯加工有限公司属于食品、饮料的高新企业，技术力量雄厚。公司是一家有限责任公司企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供高品质的产品。以满足顾客要求为己任；以顾客永远满意为标准；以保持行业优先为目标，提供高品质的马铃薯雪花全粉，马铃薯粉，马铃薯全粉，马铃薯颗粒粉。爱味客顺应时代发展和市场需求，通过高端技术，力图保证高规格高质量的马铃薯雪花全粉，马铃薯粉，马铃薯全粉，马铃薯颗粒粉。