

河南爱味客马铃薯全粉厂家哪里有

生成日期: 2025-10-29

20世纪90年代后,亚洲也形成了世界马铃薯的新兴市场。欧美国家的炸薯条、炸薯片等加工食品和休闲食品,受到人们的欢迎。随着美式快餐麦当劳和肯德基连锁店的不断扩展,以马铃薯全粉为原料的薯泥、薯饼等煎炸食品风靡全球,在中国也不例外。但是,作为小食品的马铃薯全粉原料仍依赖进口,年需求量3万吨以上,年产量只有3500吨,远远满足不了市场的需求。鉴于国内市场对马铃薯类食品的青睐及其难以为广大中低收入消费者所接受的高价位,亟需开发我国马铃薯全粉及其产品。马铃薯全粉是脱水马铃薯制品中的一种,在欧美国家已有上百年的加工历史,在九十年代后期由荷兰引进我国。河南爱味客马铃薯全粉厂家哪里有



马铃薯全粉主要包括雪花全粉和颗粒全粉。其主要性能:高粘度、高透明度、糊化温度低、吸水性强、膨胀力大等。普遍用于食品、制药等行业,是仅次于纤维素的第二大碳水化合物来源。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。其操作要点分述如下。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。河南爱味客马铃薯全粉厂家哪里有马铃薯全粉是一种低脂肪、低糖分、低热量、高蛋白的食品原料。



马铃薯是一种低脂肪、低糖分的食品原料，富含多种维生素、矿物质以及人体必需的多种氨基酸，具有预防动脉粥样硬化，保持呼吸道、消化道的滑润等多种保健功效。比萨作为一种主副食兼备的方便食品，其饼底是由小麦粉制作成托盘型的外皮，然后经醒发、烘烤等工艺加工而成。但比萨饼底容易老化，不易保存。但有研究表明马铃薯粉能改善烘焙食品的品质，适当添加马铃薯粉可以防止面包老化，延长保质期。马铃薯全粉的主要成分：马铃薯全粉脂肪质量分数较少，蛋白质质量分数明显高于新鲜马铃薯，且所含蛋白质为完全蛋白质，优于小麦粉，因此可在小麦粉中添加适量的马铃薯全粉制作比萨饼底。

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，去有害素的难度就大，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。马铃薯全粉是脱水马铃薯制品中的一种；



马铃薯淀粉与马铃薯全粉的区别：马铃薯淀粉是以新鲜马铃薯为原料，经一系列的原料清洗、破碎、过滤、脱水、干燥等工序处理而得到的，特点是粘性足，质地细腻，色泽洁白，光泽优，但吸水性差。加水遇热会凝结

成透明的粘稠状。马铃薯全粉主要包括雪花全粉和颗粒全粉。其成品主要以马铃薯细胞单体或几个细胞的聚合体的形态存在，因此称之为马铃薯“颗粒”全粉。而雪花全粉则是以滚（辊）筒干燥的方式获得，其成品形体象“雪花”片状，故称马铃薯雪花全粉。马铃薯全粉生产过程：调整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。河南爱味客马铃薯全粉厂家哪里有

马铃薯全粉主要包括雪花全粉和颗粒全粉。河南爱味客马铃薯全粉厂家哪里有

近年来，我国推行马铃薯主食化以来，马铃薯从简单用作炒菜到做成主食、小吃、休闲食品，日益丰富着中国人的餐桌，成为继小麦、水稻、玉米之后的第四大主粮。在加工领域，食品科研人员以马铃薯全粉和鲜薯为原料，研发出了很多马铃薯主食化产品，主要有大众消费类：包括馒头、面条、米粉、复配米四种食品，对应全国大部分地区的消费者；地方特色主食：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、饅等等特色美食。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；河南爱味客马铃薯全粉厂家哪里有

甘肃爱味客马铃薯加工有限公司办公设施齐全，办公环境优越，为员工打造良好的办公环境。专业的团队大多数员工都有多年工作经验，熟悉行业专业知识技能，致力于发展爱味客的品牌。公司坚持以客户为中心、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。”市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。爱味客始终以质量谋发展，把顾客的满意作为公司发展的动力，致力于为顾带来***的马铃薯雪花全粉，马铃薯粉，马铃薯全粉，马铃薯颗粒粉。