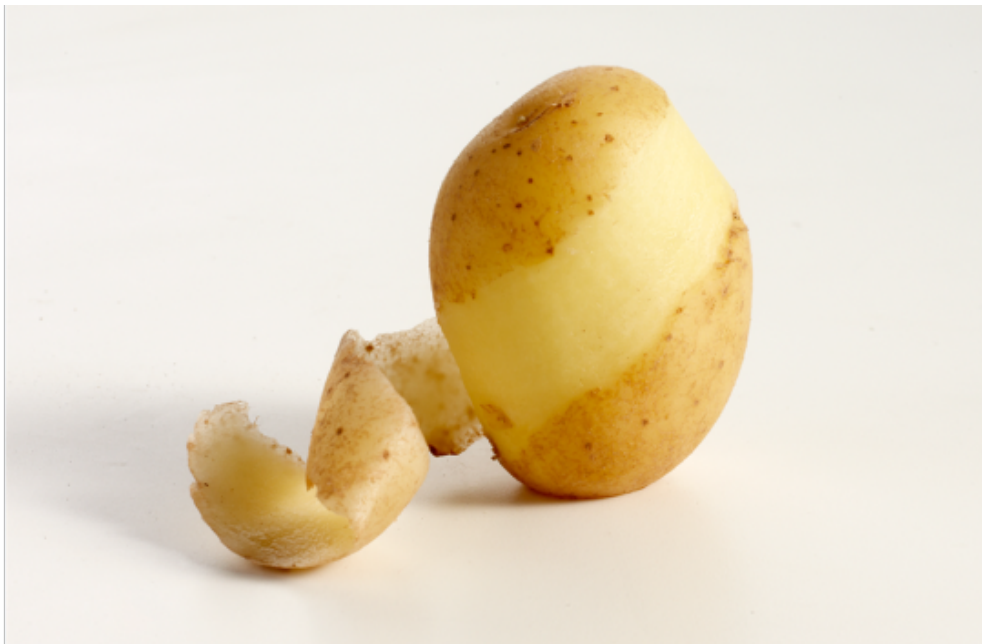


速食雪花全粉加工厂

生成日期: 2025-10-10

我国全粉的80%主要用于生产膨化食品，譬如膨化薯条、薯片等休闲食品。其实，作为一种营养丰富的高级食材原料，全粉还有很多想象空间。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；龙葵素含量高，马铃薯全粉去有害素的难度就大，工艺复杂；速食雪花全粉加工厂



马铃薯全粉虽然很好，但并不是所有的马铃薯都可以加工成全粉的。以新鲜马铃薯为原料，经清洗、去皮、挑选、切片、漂洗、预煮、冷却、蒸煮、捣泥等工艺过程，经脱水干燥而得的细颗粒状、片屑状或粉末状产品统称之为马铃薯全粉。国家推动马铃薯主粮化战略，让小土豆成为餐桌上的主食，既要用全粉制成馒头、面条等以及综合利用产品，更是着眼于马铃薯高产、全粉营养性、易贮藏等特点的选择。然而，并不是所有的马铃薯都能用于全粉加工，目前只有少数几个品种生产出的马铃薯能够用于全粉加工。速食雪花全粉加工厂马铃薯全粉能融入各类大餐美食；



马铃薯的脂肪含量低、蛋白质质量高，能抑制体重增长、清理肠道、预防消化系统疾病。马铃薯是全营养食品原料，将其加工成相应的主食，满足国民吃得健康的需求是马铃薯主粮化战略的中心。马铃薯鲜薯不易储存，加工成马铃薯全粉后可提高耐储存性、增加产品类别、扩大应用范围。有人对马铃薯全粉中的蛋白质进行营养评价，测定22种马铃薯全粉，其平均必需氨基酸含量占总氨基酸含量的41.92%，高于WHO/FAO推荐标准。对不同工艺马铃薯全粉的品质质量进行研究，得出漂洗蒸煮工艺加工的马铃薯全粉溶解度高，吸水能力、吸油能力及总淀粉含量较高，全粉的加工性能良好，适合作为马铃薯食品的主要原料。

不管是年糕、面包、粉干、油条、大米等，都有一样共同的成分——马铃薯全粉！马铃薯全粉是采用新鲜黄肉马铃薯，经削皮、蒸煮、冷冻、分散、干燥等程序，得到的全细胞预糊化颗粒全粉，保留了天然的马铃薯风味。当然，马铃薯全粉不但可以做年糕等复杂加工品，也可以做普通家常菜哦。土豆泥就是将全粉拌入调料（根据自己口味添加）；加入3-4倍约75℃开水制泥，静置2分钟，搅拌均匀即可食用。薯饼就是将全粉和水按1:5比例拌匀，静置2分钟，加入面粉、鸡蛋、香葱拌匀；热锅中加一小勺油，摊入适量面糊晃匀，中火加热3分钟；翻转另一面，继续加热约3分钟，待薯饼变金黄色即可。马铃薯全粉具有新鲜马铃薯蒸熟后的营养、风味和口感；



我国马铃薯全粉的80%主要用于生产膨化食品，譬如膨化薯条、薯片等休闲食品。其实，作为一种营养丰富

的高级食材原料，全粉还有很多想象空间。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，譬如雪花片类早餐粥、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、糖尿病人，老年、妇女、儿童等）食用的多种营养食品、休闲食品等。所以，马铃薯全粉的市场前景非常广阔。马铃薯全粉为原料，可制成肉饼等。速食雪花全粉加工厂

马铃薯全粉为原料，可制成酥脆魔术片等。速食雪花全粉加工厂

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。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常用粉要求。添加全粉23.69%、酵母0.42%、水82.44%，发酵**31.12 min**为马铃薯全粉馒头较佳工艺条件。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**50 min**后制作的馒头比容和感官评分较高。速食雪花全粉加工厂

甘肃爱味客马铃薯加工有限公司位于张掖市民乐生态，交通便利，环境优美，是一家生产型企业。公司致力于为客户提供安全、质量有保证的良好产品及服务，是一家有限责任公司企业。公司拥有专业的技术团队，具有马铃薯雪花全粉，马铃薯粉，马铃薯全粉，马铃薯颗粒粉等多项业务。爱味客将以真诚的服务、创新的理念、高品质的产品，为彼此赢得全新的未来！