

山东薯片用马铃薯全粉怎么用

生成日期：2025-10-23

在我国的许多马铃薯种植区，当地的农民和城乡居民早已把马铃薯作为主食，大人、小孩都非常喜欢吃马铃薯。而且马铃薯含有丰富的维生素A、维生素C和维生素B以及钙、钾、铁等矿物质营养元素，碳水化合物含量约在17%—24%，还含有大量木质素等，被誉为人类的“天然面包”、“地下苹果”。推进马铃薯主粮化，不仅有利于改善全体国民膳食结构，由温饱消费向营养健康消费转变，增强人民体质，提高健康水平；也有利于挖掘生产潜力，开辟保障国家粮食安全的新途径；更有利于缓解资源环境压力，实现农业可持续发展。马铃薯全粉主要以马铃薯细胞单体或几个细胞的聚合体的形态存在。山东薯片用马铃薯全粉怎么用



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，是只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。山东薯片用马铃薯全粉怎么用马铃薯全粉是新鲜马铃薯的脱水制品。



马铃薯雪花全粉以新鲜马铃薯为原料，经清洗、去皮、切片、漂烫、冷却、蒸煮、捣泥、滚筒干燥等工艺过程，得到的片状产品统称马铃薯雪花全粉。马铃薯全粉在加工工艺过程中保留了马铃薯细胞的完整性，使马铃薯全粉保留了天然马铃薯风味和营养成分。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。是只次于纤维素的第二大碳水化合物来源。马铃薯全粉是食品行业重要的原料，以马铃薯全粉为原料，可以开发各种高营养食品。普遍适用于食品加工，如复合薯片、膨化食品、婴儿食品、快餐食品、速冻食品、方便土豆泥及鱼饵。

清洗马铃薯经干式除杂机除去沙土和杂质，随后被送至滚筒式清洗机中清洗干净。去皮清洗后的马铃薯按批量装入蒸汽去皮机，在 5mpa ~ 6mpa 压力下加温 20s 使马铃薯表面生出水泡，然后用流水冲洗外皮。蒸汽去皮对原料没有形状的严格要求，蒸汽可均匀作用于整个马铃薯表面，大约能除去 0.5mm ~ 1mm 厚的皮层。去皮过程中要注意防止由多酚氧化酶引起的酶促褐变，可添加褐变抑制剂（如亚硫酸盐），再用清水冲洗。切片去皮后的马铃薯被切片机切成 8mm ~ 10mm 的片（薯片过薄会使成品风味受到影响，干物质损耗也会增加），并注意防止切片过程中的酶促褐变。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等都有明显差异。



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。研究马铃薯全粉流变特性，得出马铃薯全粉能显著提高小麦粉吸水率，增加混合面团形成时间和稳定时间，提高面团黏弹性。马铃薯全粉添加50%~70%可提高面包感官特性。在高筋粉中添加马铃薯全粉20%、黄油10%、酵母4%、蛋清3.5%时面包有较好的质构效果，口感好，相同配比制作马铃薯泥面包口感较差。马铃薯全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。研制马铃薯全粉发糕，当马铃薯全粉与小麦粉1：4添加时制作的发糕品质好。马铃薯全粉包括颗粒全粉和雪花全粉。山东薯片用马铃薯全粉怎么用

马铃薯全粉是脱水马铃薯制品中的一种；山东薯片用马铃薯全粉怎么用

马铃薯全粉营养评价——它是一种低脂肪，低糖分，低热量，高蛋白，高维生素 α 、 β 、 γ 、 δ 具全，高矿物质，钙，钾，铁具全，营养丰富全方面的产品，而禾谷类粮食产品没有胡萝卜素和维生素C，因此与同重量产品营养评价综合得分相比较，它是大米的4倍，小麦粉的2倍。马铃薯的营养价值很高，含有丰富的维生素A和维生素C以及矿物质，好的淀粉含量约为16.5%，还含有大量木质素等，被誉为人类的“第二面包”。马铃薯也是所有粮食作物中维生素含量很全的，维生素C的含量为蔬菜里很多的，维生素A其含量相当于胡萝卜的2倍、大白菜的3倍、番茄的4倍，B族维生素更是苹果的4倍。山东薯片用马铃薯全粉怎么用

甘肃爱味客马铃薯加工有限公司是一家生产，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，是一家集研发、设计、生产和销售为一体的专业化公司。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。爱味客不断开拓创新，追求出色，以技术为先导，以产品为平台，以应用为重点，以服务为保证，不断为客户创造更高价值，提供更优服务。爱味客始终关注食品、饮料行业。满足市场需求，提高产品价值，是我们前行的力量。