

薯条用马铃薯全粉报价

发布日期：2025-09-26 | 阅读量：26

马铃薯全粉包括了新鲜马铃薯块茎除薯皮以外的全部干物质（淀粉、蛋白质、糖、脂肪、纤维、灰分、维生素、矿物质等）。由于在加工过程中采用了回填、调质、微波烘干等生产工艺，较大程度保证了马铃薯块茎中细胞不被破坏，基本保留了马铃薯块茎中营养成分、风味和口感，复水后马铃薯全粉亦可呈现新鲜马铃薯块茎熟后捣成的泥状。马铃薯全粉除含有与谷物粉相同水准的营养外，还富含维生素C及钾元素，马铃薯全粉中含有大量的膳食纤维，食用方便，易于消化吸收，所以特别适宜老人和儿童食用，经营养强化后的复配马铃薯全粉更是全球公认的全价营养食品。马铃薯全粉以马铃薯全粉为原料的薯泥、薯饼等煎炸食品风靡全球。薯条用马铃薯全粉报价



马铃薯雪花粉与马铃薯颗粒全粉生产工艺在蒸煮制泥工序之前基本相同。制泥工序之后的各工序操作要点如下：干燥工段：将制好的薯泥通过输送泵送入滚筒干燥机进行干燥，其水份控制在10%以下。破碎工段：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：由于雪花粉容重很小，不利于贮存和运输。将雪花粉粉碎到60目筛下除尘收集，以降低贮运成本，同时也方便食品加工业厂家使用。马铃薯全粉产品的品质与生产控制有着密切的关联，其加工技术中的工艺控制及生产控制水平和成套设备的水平，有待于有幸从事该项工作的工程技术人员共同努力，用科学的方法去探索和提高，这也是多方面的提高马铃薯全粉品质的保障。宠物用马铃薯雪花全粉定制马铃薯全粉经脱水干燥而得的片屑状等产品统称之为马铃薯全粉。



甘肃爱味客引进全球良好的马铃薯全粉生产设备及技术工艺，精选每一颗马铃薯，采用地下良好的水源进行加工，产品还原糖低、稳定性高、细胞完整度高、吸水性高，同时根据客户生产工艺需求，提供不同品种、不同密度、不同粘度的马铃薯全粉，产品各项理化指标达到欧盟标准，良好的产品品质得到了客户的普遍信赖。早餐薯奶：新鲜牛奶半斤或奶粉2汤匙加开水一杯，加入马铃薯雪花粉2汤匙，搅匀后即成一杯香味浓郁的薯奶。早餐薯粉粥：燕麦片2汤匙，奶粉1汤匙，薯粉2汤匙，用400ml（8两）开水冲化，即成一碗美味薯粉粥。

膳食纤维对美容和健康都大有裨益。膳食纤维有助于更好的消化吸收，是控制体重的妙方。因为膳食纤维使人有饱腹感，自然可以减少摄入过量的食物，这是控制体重较关键的要素。多项健康研究也显示膳食纤维有助于降低罹患结肠病和心脏病的风险。除了膳食纤维，马铃薯还富含保持健康生活所必需的维生素和矿物质。一个148克重的马铃薯可提供人体维生素C日常需求的45%以及B6日需求的10%。由于生长在土壤中，马铃薯自然富含矿物质，能够提供人体日所需钾元素的21%以及磷元素的6%。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。



马铃薯全粉对海绵蛋糕的比容影响明显；添加25%、35%、45%、55%的马铃薯全粉，蛋糕的比容均高于对照，添加35%、45%的马铃薯全粉，比容增加值达到明显水平，可见适当添加马铃薯全粉，可以提高蛋糕的膨发性，其机理还需进一步研究。当马铃薯全粉含量增加65%以上时，比容低于对照，且随着添加量的增加，比容明显减小，原因可能是由于加入较多的马铃薯全粉，体系中的面筋含量降低，支撑蛋糕面糊在受热过程中因蛋白质变性和淀粉糊化相互交错形成面筋网络膨胀所需要的力减弱，使面糊比重增加，持气能力降低，造成蛋糕比容变小。马铃薯全粉要是水分过高，不宜久藏；焙烤零食马铃薯全粉生产厂家

马铃薯全粉为原料，经科学配方可制成全营养的方便食品。薯条用马铃薯全粉报价

马铃薯全粉可以制作名为薯沓沓的马铃薯早餐饼，其原料配方就是以马铃薯全粉和小麦低筋粉为主料，附加白砂糖，精炼植物油，葡萄糖浆，鸡蛋，奶粉，核桃仁等物质，将原料混合搅拌通过静置、成型脱模、烘烤、喷油、冷却、整理、包装较后成为成品上市。而该产品原料中添加了30%的马铃薯全粉，有效的改善了传统饼干制备的配方及工艺，使加工的马铃薯早餐饼具有马铃薯独特的风味及口感，具有营养均衡、酥脆可口特点的同时，兼有长期食用能达到健脾益胃、排毒美容、渗湿利水、提高抵抗力、抵御衰老等功效。适应不同年龄、不同层次消费者的需求，其独特的口感尤其受到老人及儿童的喜爱。使人们的主食消费由吃得饱向吃得好、吃得健康转变。薯条用马铃薯全粉报价

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！