

河南爱味客马铃薯全粉生产商

生成日期: 2025-10-29

马铃薯淀粉的生产量和商品量仅次于玉米淀粉，在所有植物淀粉中居第二位。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，并在很大程度上保存了马铃薯中高含量VB1□VB2□VC和矿物质钙、钾、铁等营养成分，可制成从婴儿到老年各个不同年龄阶段的合理营养食品，应此被国内外营养学家誉为“十全十美的食物”，人体需要的各种营养素几乎都具备了。具有产品复原效果好、口味正等特点。两者的主要区别在于：马铃薯全粉是新鲜马铃薯的脱水制品，它包含了马铃薯除薯皮以外的全部干物质。由于加工过程中很大限度的保持了马铃薯细胞颗粒的完好性，因此复水后的马铃薯全粉具有新鲜马铃薯蒸熟后的营养、风味和口感。而马铃薯淀粉只是马铃薯众多成分中的一种，因此马铃薯淀粉不具有马铃薯的营养、风味和口感。马铃薯全粉生产过程：可添加褐变抑制剂（如亚硫酸盐），再用清水冲洗。河南爱味客马铃薯全粉生产商



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。河南爱味客马铃薯全粉生产商马铃薯全粉生产过程：马铃薯→拣选→清洗→去皮→切片→蒸煮→调整→干燥→筛选→检验→包装。



马铃薯全粉是新鲜马铃薯的脱水制品，它包含了马铃薯除薯皮以外的全部干物质。由于加工过程中很大限度的保持了马铃薯细胞颗粒的完好性，因此复水后的马铃薯全粉具有新鲜马铃薯蒸熟后的营养、风味和口感。而马铃薯淀粉只是马铃薯众多成分中的一种，因此马铃薯淀粉不具有马铃薯的营养、风味和口感。马铃薯加工产品中除了薯条、薯片、淀粉还有一大类就是全粉。因它的产量和市场刚需较小，有业界人士称全粉是马铃薯加工业的“鸡肋”。其实，这是对全粉营养价值及全粉市场的严重低估。

挂面、生鲜面、方便面是我国面条的主要品种。挂面因干燥、易贮存、蒸煮方便，在我国成为消费量较大，且工业化生产规模较大、覆盖面很广的一类面食。由于生鲜面与挂面的加工工艺与贮藏条件不同，其风味具有较大差异。我国启动的“马铃薯主食化”战略将马铃薯加工成馒头、面条等多种主食，扩大了马铃薯原料的应用范围。研究添加马铃薯全粉对面条挥发性风味化合物的影响，可更好地在加工过程中保持和改良面条风味，促进马铃薯面条销售，推动马铃薯主食化战略的实施。目前，国内外已有关于马铃薯挥发性风味物质的研究。马铃薯全粉可制成全营养、多品种、多风味的方便食品。



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。原料选择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、薯肉色泽、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。马铃薯全粉主要包括雪花全粉和颗粒全粉；河南爱味客马铃薯全粉生产商

马铃薯全粉是脱水马铃薯制品中的一种。河南爱味客马铃薯全粉生产商

马铃薯全粉的添加量在5%~20%范围内，比萨的感官评分优于空白组；当马铃薯全粉的添加量为15%时，比萨的感官评分达到合理。从比萨的感官指标来看，当马铃薯全粉的添加量小于10%时，制得比萨的色泽和马铃薯香味较淡；当马铃薯全粉的添加量在10%~20%范围内，制得的比萨有弹性、爽口、不黏牙，且马铃薯香味与比萨的香味相协调；当马铃薯全粉的添加量大于20%时，比萨表面美拉德反应强烈，上色快，易褐变，在相同的烘焙条件下，易出现烤焦的现象，同时比萨表皮较硬且不光滑，内部组织结构不均匀，并略带有酸味，口感稍有黏牙，另外比萨芯的色泽由淡黄色变成暗黄色，且略有掉渣现象。河南爱味客马铃薯全粉生产商

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。爱味客是一家有限责任公司企业，一直“以人为本，服务于社会”的经营理念；“诚实守信，持续发展”的质量方针。公司始终坚持客户需求优先的原则，致力于提供高质量的山铃薯雪花全粉，马铃薯粉，马铃薯全粉，马铃薯颗粒粉。爱味客将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！