

南瓜粉生产厂家报价

产品名称	南瓜粉生产厂家报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	20.00/kg
规格参数	品牌:南瓜粉厂家 型号:南瓜粉生产厂家 产地:河北南瓜粉厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

南瓜粉厂家,南瓜粉生产厂家,南瓜粉,南瓜粉添加量,南瓜粉标准

一、简介

南瓜粉是由南瓜加工而成,南瓜粉英文名称为Pumpkin powder.南瓜,又名饭瓜、金瓜、倭瓜等,属葫芦科一年生草本植物,含有多种氨基酸、胡萝卜素、D族维生素、维生素E抗坏血酸、葫芦巴碱、腺嘌呤、脂肪、葡萄糖、戊聚糖及甘露醇等成分,此外,还含有部分有机酸、无机盐、叶黄素、叶白素、果胶以及酶等

二、性状

粉末疏松、无结块,无肉眼可见杂质。

颜色:具有该产品固有的色泽,且均匀一致

三、用途

【产品名称】南瓜粉

产品名称:南瓜粉原材料:鲜南瓜

水分:8%以内

规格:25kg/袋 储存方式:阴凉干燥处密封

包装方式:食品级密封袋(内)

分类：餐饮生鲜>蔬菜制品>脱水蔬菜

用途：果蔬烘焙原料固体饮料代餐粉 天然色素

南瓜粉的加工工艺流程是：处理：南瓜盛产期，选择皮较硬、成熟期长、肉质呈桔红色的瓜，洗净，去蒂、去皮、去籽。切丝：将处理好的南瓜，用切草机切成丝，放入清水中浸泡1小时，脱水取出。烘干：将南瓜丝摊开放入烘箱，温度到60——80℃，烘8小时左右，手感干透时取出。粉碎：先将粉碎机消毒、晒干，然后把南瓜丝粉碎成细粉状。过筛：把粉碎好的粉末过筛，放入陶瓷盘中。粗粒可再粉碎。杀菌：把过筛的粉末放入烘箱，温度调节到80℃，烘干2小时即可包装。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。

