

南瓜粉生产厂家

产品名称	南瓜粉生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
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:江苏南瓜粉厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

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

1.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

2.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

3.用途

增味剂

【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。