

# 番茄粉厂家番茄粉添加量

产品名称	番茄粉厂家番茄粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	品牌:番茄粉厂家 型号:食品级番茄粉 产地:生产番茄粉厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

番茄粉厂家，番茄粉生产厂家，番茄粉，番茄粉价格，番茄粉报价

番茄粉生产厂家 番茄粉厂家 番茄粉用途 食品级番茄粉价格 番茄粉报价 番茄粉经销商  
番茄粉用量

1.由于番茄粉具有热塑性,因此在所使用的高温下,番茄粉则易于粘壁,从而使产品在干燥时过热,从而影响产品的颜色、风味和营养价值。2.由于番茄粉具有很强的吸湿性,它容易从空气中吸收水份,使番茄粉含水量增高。番茄粉含水量高时,产品易粘结成团,贮存时微生物和酶的活动增加,非酶褐变反应的速率加快,从而使产品的质量迅速下降。

3.番茄粉在贮藏时,贮藏的条件会严重地影响番茄粉的颜色、风味和营养价值的稳定性,因此要选择\*的贮藏条件,如贮藏的温度、湿度、充入惰性气体等。4.番茄粉在贮藏过程中,有可能会产生一种不愉快的风味,而这种风味的产生可能是由于其中的低含量脂肪或番茄红素被氧化所引起的,因此要注意解决因氧化酸败而带来的风味问题。

番茄的含水量相当高,高达95%左右,很少有其它果蔬具有如此高的含水量,因此,每包装、运输和贮藏干重为1kg的番茄,就得包装、运输和贮藏19kg左右的水分。对消费者而言,每购买干重为1kg的番茄,还得承受19kg左右的水所带来的费用。如果把番茄加工成番茄粉,则可以大量节约包装、运输、贮藏和消费成本。尽管番茄浓缩制品如番茄酱已经将3/4或3/4以上的水分去除了,但对于每kg干重的番茄来说,它仍然还有2-3kg的水分。另外由于番茄浓缩制品固形物含量愈高,其稠度也愈来愈大,因此,愈到后面,通过蒸发来进一步减少水分将非常困难,从而造成热量浪费,产品成本增加。且番茄浆在后面浓缩时,由于其含有纤维素等

成分,容易发生焦锅,浓缩的时间愈长,其颜色和风味大大变差,严重地影响了番茄浓缩制品的质量。另外,高固形物含量的番茄浓缩物在贮藏过程中,尤其是温度较高的地区,容易发生质量变化。如果把番茄酱加工成番茄粉,可以大大降低包装和销售费用,从而可以抵消干燥时的生产成本。

另外,番茄由于含水量高,果实皮薄多汁,因此在微生物作用下很容易腐烂变质,不耐储藏,从而有番茄的损耗率增加。据报载,我国地产西红柿腐烂率高达50%,如何提高其贮藏寿命,降低储存损失,科学家为此绞尽脑汁。如果把它加工成番茄粉,就能够降低微生物的生成机会,能够在室温条件下长期保藏,从而延长产品的供应季节,平衡产销高峰。