

# 番茄粉生产厂家 食品级番茄粉厂家

产品名称	番茄粉生产厂家 食品级番茄粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:番茄粉厂家 型号:食品级番茄粉 产地:河北番茄粉
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

番茄粉生产厂家番茄粉厂家 番茄粉价格 食品级番茄粉

### 番茄粉介绍

番茄粉是番茄风味复合调味粉，它以新疆优质熟成番茄制成原酱，经喷雾干燥后制成天然番茄原粉，再经精心复配调制而成。

### 特色

保持了番茄的天然性、自然色泽及风味，流动性好；在加工过程中操作方便、喷涂均匀、达到口感一致性。

用途：高质量的番茄粉可以复水加工成不同浓度的番茄酱、番茄汁、番茄沙司和番茄汤等等，番茄粉还可以作为配料直接用于方便食品、休闲食品和汤料、沙司等预混料，另外，番茄粉还可以作为番茄的替代品用于一些特殊市场，例如地质勘探、部队野营训练、海岛和雪山等边防哨所、北欧冬季滑雪旅游业、战争以及航空航天食品等。

### 加工工艺流程

番茄粉的加工工艺流程为：番茄清洗拣选热破碎打浆真空浓缩干燥(一)原料选择选用新鲜、成熟、色泽亮红、无病虫害的番茄作为原料。(二)清洗除去果实上附着的泥沙、残留农药以及微生物等。(三)拣选除去腐烂、有病虫斑或色泽不良的番茄。(四)热破碎番茄的破碎方法包括热破碎和冷破碎。热破碎是指将番茄破碎后立即加热到85的处理方法。由于热破碎法可以将番茄浆中的果胶酯酶和多聚半乳糖醛酸酶得到及时的钝化，果胶物质保留量多，最后所得番茄制品具有较高的稠度。(五)打浆打浆的目的是为了去除番茄的皮与籽。采用双道或三道打浆机进行打浆，第一道打浆机的筛网孔径为0.81.0厘米，第二道打浆机的筛网孔径一般为0.40.6厘米。打浆机的转速一般为8001200转/分。打浆后所得皮渣量一般应控制在45

。(六)真空浓缩浓缩的方法有真空浓缩和常压浓缩。常压浓缩由于浓缩的温度高，番茄浆料受热会导致色泽、风味下降，产品质量差；而真空浓缩所采用的温度为50左右，真空度为670毫米汞柱以上。(七)番茄浓缩物的干燥 番茄浓缩物的干燥方法很多，主要有冷冻干燥法、膨化干燥法、滚筒干燥法、泡沫层干燥法以及喷雾干燥法等。