

紫薯全粉、紫薯粉、紫色地瓜，色泽自然艳丽

产品名称	紫薯全粉、紫薯粉、紫色地瓜，色泽自然艳丽
公司名称	厦门圣王生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:圣王 类型:粉类 卫生许可证:QS350012020026
公司地址	厦门市同安区轻工食品工业区美禾三路199号
联系电话	15259279965 15259279916

产品详情

品牌	圣王	类型	粉类
卫生许可证	QS 3500 1202 0026	净重	10000 (g)
原料与配料	紫薯、紫色地瓜	保质期	365 (天)
原产地	福建	生产厂家	厦门圣王生物科技有限公司
储藏方法	室温，放置干爽阴凉处， 避免阳光直射	等级	1
规格	10kg/袋	生产日期	2011
售卖方式	包装	特产	是

一、紫薯全粉的简介：

紫薯全粉系选用新鲜优质的紫薯，经去皮、脱水干燥等工艺加工而成。保留了紫薯除皮以外的全部干物质：蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质及膳食纤维等。复水后的紫薯全粉，其色泽、香气、滋味、口感与新鲜紫薯蒸熟捣泥的状态相同。

而传统方法制作的薯类淀粉，成分单一（主要为薯类中的淀粉），其他营养成分含量极低或不含，因此淀粉不具备全粉的风味、口感和营养。

二、紫薯全粉产品系列：

我司生产的紫薯全粉有粉末状及薄片状两种：

- 1、紫薯全粉：粉末状产品，保留了紫薯果肉的色泽、风味及营养物质，具有较好的复水性。
- 2、紫薯雪花全粉：碎片状产品，保留了紫薯果肉的色泽、风味及营养物质，具有很好的冲调性与复水性。

三、紫薯全粉的应用特性：

- 1、紫薯全粉因含有天然色素——花青素，色泽艳丽自然，添加至各种食品中，具有很好的着色效果，适合中高档次食品中使用。
- 2、紫薯的营养均衡丰富，又兼有保健功能，是极好的食品加工原辅料。
- 3、紫薯全粉的各种成分保留完好，能强化产品的体香、尾香，为产品提供良好的紫薯风味。

四、紫薯全粉的应用实例：

- 1、添加于混合饮料、固体饮料、冷饮等产品中，提供产品鲜艳的紫色，增加浊度强化产品的真实感；
- 2、作为各种糕点的主料和配料，提供产品鲜艳的紫色及紫薯的风味；
- 3、用于紫薯薯片、饼干等产品中，搭配适当的香精，使产品的滋味更加真实、体香饱满、尾香悠长。

五、使用过程中的注意事项：

由于紫薯中的紫色素是一种有生理活性的天然色素，在酸性条件下颜色会偏红，在碱性条件下偏蓝。因此在酸性条件下使用应注意颜色偏红的影响；在碱性条件下使用铁质或铝制容器进行加工的时候，应注意颜色偏蓝的影响。