

紫薯全粉生产厂家 天然紫薯全粉厂家

产品名称	紫薯全粉生产厂家 天然紫薯全粉厂家
公司名称	西安拉维亚生物科技有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	型号:食品级 规格:25kg*1 产地:陕西西安
公司地址	陕西省西安市高新区高新二路9号创业咖啡街区 天使楼9楼1-9-408 (注册地址)
联系电话	13022827400

产品详情

紫薯全粉厂家 紫薯全粉生产厂家 食品级紫薯全粉

紫薯全粉用紫薯，经去皮、干燥等工艺加工而成。应用于饮料糕点等食物中

紫薯全粉系选用新鲜优质的紫薯，经去皮、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。

紫薯全粉可用来做馒头、花卷、面包、糕点、馅料等的配料。（一）操作程序

原料：选择三种果肉颜色的紫薯：紫色果肉、橙色果肉、黄色果肉（二）工艺流程

将3种原料紫薯清洗 去皮 切丝片丁 护色 干燥 粉碎（测水分） 包装

清洗：一定清洗干净，关系到产品的最终质量。

去皮：用竹刀将甘薯的外皮去净，尤其是紫薯表皮凹陷部分。

切片或丝：将去皮后的紫薯用蔬菜切片机切成一定规格的薯片或薯丁。

护色：用食盐配制成0.5%的溶液，将切好的紫薯薯片或薯丁泡在其中数分钟。干燥：用烘干设备干燥，以保证产品的卫生，并注意温度，一般在45~50 之间，干燥时间可根据薯片、丝的大小确定，使最终水分在6%以下。

粉碎、包装：将干燥后的紫薯，用锤片式粉碎机粉碎，使紫薯粉的细度在80目左右。（三）结果与分析
三种干燥后的紫薯粉在色泽上以紫色和橙色的甘薯粉为优，黄色甘薯色泽较暗。因此选择紫色和橙色的甘薯品种为原料。上述方法制作的甘薯粉可用来作为食品原料制作多种食品。如紫薯饼、紫薯糕、紫薯花卷、紫薯面包等，制作方法蒸、煮、油炸均可。 [1]