

Análisis de la tecnología de procesamiento de papas fritas.

La papa es un cultivo comercial de alto rendimiento con bajo costo, respuesta rápida y alto rendimiento, que se siembra en la mayor parte del mundo. Las papas son ampliamente utilizadas como materias primas alimenticias. Se pueden comer directamente como alimentos básicos, verduras y vegetales, y también se pueden procesar. Tienen buenas perspectivas de desarrollo.



Las papas procesadas por la [máquina de secado por microondas](#) se pueden usar para hacer almidón, fideos, papas fritas, papas fritas y otros productos. En comparación con las materias primas, el valor de los productos procesados se puede aumentar varias veces o incluso decenas de veces. Especialmente, los consumidores aman todo tipo de bocadillos con papas como materia prima. Son populares en todo el mundo y se producen y venden. Muy exuberante [1]. Las papas fritas son uno de los productos más populares en la industria de la papa debido a su textura crujiente y varios sabores. En la actualidad, las papas fritas en el mercado se pueden dividir en dos categorías, a saber, papas fritas en rodajas y papas fritas compuestas, que son máquinas de comida rápida.

Procesado de 1 [rebanada de papas fritas](#)

Las papas fritas cortadas en rodajas se cortan directamente en rodajas de aproximadamente 1,5 mm de espesor, se fríen o se hornean, formando un producto seco y crujiente [2], estas papas se ven afectadas por la forma y el tamaño de las materias primas.

papas fritas

flujo del proceso

Selección de materia prima, peeling de piel, aderezo, rebanado, aclarado, escaldado, deshidratación, fritura,

condimento y envasado.

Puntos clave de operación

selección de materia prima: para seleccionar materias primas calificadas, primero debemos seleccionar la campana con alto contenido de materia seca.

1? Además, las variedades de papas deben mantenerse frescas, enmohecidas y podridas. La masa está entre 100g-150g y el diámetro está entre 50-70mm.

2) Peeling: eliminar la suciedad de las materias primas. Utilice peeling de fricción mecánica, el tiempo no debe ser demasiado largo, generalmente alrededor de 3-8 minutos, requiere la piel, la apariencia de limpia.

3) Recorte y rebanado: tome la parte comestible de la papa, recorte la forma irregular de las materias primas para garantizar la forma normal de las papas fritas terminadas. La materia prima para el aderezo se corta en rebanadas finas con un grosor de 1,5 mm aproximadamente por máquina cortadora.

4) Enjuague: las papas rebanadas se enjuagan con agua para evitar que se doren debido a la exposición al aire. Además, el enjuague elimina el almidón libre de las materias primas para mejorar la calidad de la fritura.

5) Blanqueo: la temperatura generalmente se controla entre 80 y 100 grados centígrados, el propósito de este paso es destruir la actividad de la enzima en materias primas a alta temperatura y optimizar la estructura de las rodajas. El tiempo de blanqueo se controla a 1-2min.

6) Deshidratación: dispersar y extender las rebanadas blanqueadas y eliminar la humedad residual en la superficie por métodos naturales o artificiales.

7) Freír: El aceite de palma es la mejor opción para las papas fritas. La temperatura de fritura es entre 160 y 200 grados centígrados. El tiempo de fritura suele ser de 2 minutos.

8) Desenrollado y condimento: las papas fritas se procesan vibrando el deoiler para eliminar el aceite restante de la superficie y luego se mezclan en una variedad de sabores, como el sabor de tomate, el sabor de barbacoa, etc.

9) Envasado de refrigeración: las papas fritas sazonadas se enfrían a temperatura ambiente, se envasan cuantitativamente según los requisitos de producción y se envasan en bolsas compuestas de aluminio y plástico llenas de nitrógeno al vacío para prolongar la vida útil.

procesamiento de papas fritas para hornear

flujo del proceso

Selección de materia prima limpieza corte rebanado enjuague protección del color blanqueo secado horneado condimento enfriamiento clasificación empaque

Puntos clave de operación

1) Cortar y enjuagar: cortar las papas peladas en hojas finas.

Aproximadamente 2 mm, sumerja la materia prima en el agua para lavar la superficie del almidón.

2) protección del color: se puede utilizar.

Solución de sulfito al 0,25% para la protección del color.

3) Blanqueo: blanqueo durante 1-2 minutos a 80-100 grados centígrados, lo que hace que la materia prima sea más transparente, perdiendo su dureza original, pero no suave.

4) Secado: puede ser tratado mediante secado natural o secado artificial. El secado natural es el secado de papas fritas al sol.