

Importancia de las papas congeladas.



La papa es uno de los cultivos alimentarios más importantes del mundo. La producción anual de papa es de aproximadamente 330 millones de toneladas, y su rango de cultivo es extenso. El comercio internacional de papas es principalmente productos congelados, principalmente papas fritas y papas fritas. En los últimos años, el comercio de exportación total de papas congeladas en el mundo supera los \$ 3 mil millones, los principales exportadores son los Países Bajos, Canadá, Bélgica y los Estados Unidos. En 2005, 59 productos de patata de EE. UU. Fueron chips congelados y 41 se exportaron a Japón y 5 a China. Según nuestras estadísticas de aduanas, en 2005 China importó alrededor de 32,800 toneladas de productos de papa estadounidenses, principalmente productos congelados. Se estima que la producción total de tiras de papa congeladas en todo el mundo es de aproximadamente 8 millones de toneladas.

Tecnología de [máquinas y equipos de secado por microondas](#).

En la actualidad, hay seis fabricantes de papas fritas refrigeradas en China. De acuerdo con las estadísticas incompletas del Comité Profesional de Potato Food, la producción total de papas fritas refrigeradas en 2006 fue de casi 63,000 toneladas, mientras que el consumo real de papas fritas refrigeradas en China fue de casi 100,000 toneladas, menos de las cuales se importó.

Según un estudio de mercado, alrededor de 200 mil chips de papas fritas T son productos importados en el mercado de consumo interno. Con el desarrollo de McDonald's, KFC, Bogoxin y otras industrias de comida rápida en China, las papas fritas han sido reconocidas por los consumidores, especialmente los jóvenes. La demanda del mercado ha aumentado rápidamente.

Al mismo tiempo, las papas fritas internacionales de China también tienen una gran cantidad de demanda en el mercado. Con la mejora de la calidad de las papas fritas congeladas y la popularidad de las empresas relacionadas, el mercado de exportación en esta área se desarrollará rápidamente. Frente a los grandes grupos de consumidores, mientras que el estado gasta una gran cantidad de divisas importando chips de papa congelados para satisfacer la demanda del mercado interno cada año, una gran cantidad de recursos de papa en China no se han utilizado racionalmente, lo que se traduce en recursos superiores. No juega un beneficio económico superior. Por lo tanto, para recursos de papa superiores nacionales, investigación de papas fritas congeladas de valor agregado. La aplicación es de importancia práctica.

[Procesamiento de tiras de patata congeladas.](#)

Hay papas fritas en las tiendas de comida rápida, papas congeladas, papas recién cortadas y papas fritas recubiertas. Los chips en las tiendas de comida rápida son principalmente para McDonald's y KFC.

(KFC) uso; Papas fritas congeladas para supermercados, restaurantes pequeños, familias, etc. Papas fritas recién cortadas comenzaron en pequeños restaurantes de comida rápida, es un instante frito semiacabado; La dirección futura del desarrollo de la industria de papas fritas está cubierta de papas fritas.

Las papas que han sido verificadas y aceptadas se transportan fuera del termostato del sistema de almacenamiento y se envían a la zona de amortiguación de preparación a través del canal de flujo hidráulico; enviado a la limpieza por el polipasto y eliminado las impurezas de sedimento por la unidad de extracción de piedra; luego se envía al pelador de vapor y se pasa a través de la acción instantánea de 1.2-2.0 MPa de vapor en el pelador para hacer que la piel de la papa esté madura y se evapore rápidamente. Ráfaga de piel,

máquina de pelado en seco, máquina de limpieza para eliminar las heces, y luego enviadas a la inspección del cinturón de selección, eliminar la tasa verde, podrida y de descamación de materiales demasiado bajos; después de la inspección de las papas mediante un cortador para cumplir con las especificaciones de las papas fritas, el filtro separador de vibración para eliminar productos no calificados (franjas cortas, bordes), el clasificador de colores para eliminar los puntos negros con.

Los chips no calificados luego se introducen en una máquina de escaldado continuo de dos etapas mediante un transportador de tornillo para asegurar que los chips sean idénticos en color y para eliminar las enzimas; luego las papas fritas se fríen mediante un sistema de fritura después de la regulación del azúcar, la deshidratación por vibración y el secado previo para aumentar la finura de las papas, mejorar la estructura y formar la piel; Las virutas se envían a un sistema de congelación rápida después de la lixiviación del aceite, y el aceite de freír es aceite filtrado. El sistema es procesado y reutilizado. Después de enfriarse y enfriarse, las papas fritas entran al túnel congelado y se congelan rápidamente en el túnel. Después de una congelación rápida, se clasifica, se mide y se empaqueta en un lugar de almacenamiento en frío.

Solo a través del control de calidad de las materias primas y el estricto control de calidad en el proceso de producción, se pueden preservar mejor el sabor y los componentes nutritivos de las papas congeladas y aumentar el valor agregado de las papas, y el producto final puede alcanzar los siguientes estándares de calidad.