

Estado de procesamiento de papa doméstica



En el pasado, la mayor parte de nuestra papa se usaba para alimentos frescos o como piensos y materias primas industriales, y solo una pequeña parte se usaba para el procesamiento de alimentos. En los últimos años, las variedades de alimentos de papa emergentes han aumentado gradualmente. Además del almidón tradicional, los fideos (seda) y la piel en polvo, hay principalmente papas fritas congeladas, papas fritas, papas fritas compuestas, puré de papa, pastel de papa, comida inflada y Varios alimentos de papa, como el polvo como materia prima, han sido bien recibidos por los consumidores, y el consumo ha aumentado año tras año, y más y más productos procesados.

El nivel de tecnología de procesamiento de papa en China es el procesamiento de almidón de papa y sus productos, el [procesamiento de alimentos pequeños inflados de papa](#), papas fritas frescas y una pequeña cantidad de tiras de papa en polvo y congeladas rápidamente. El volumen de procesamiento representa aproximadamente el 4% del total de papa.

Secadora de microondas

El procesamiento de almidón de papa representa la mayor proporción de productos de procesamiento de papa en China. Según la Asociación de la Industria del Almidón de China, en 2006, las empresas grandes y pequeñas de China produjeron almidón de patata 187790. 62t, un aumento de 36. 65%.

La industria de procesamiento de almidón de papa de China comenzó relativamente tarde. Hasta fines de la década de 1970, los equipos se mantuvieron al nivel de los países desarrollados en la década de 1950. Las empresas de almidón todavía producen principalmente almidón crudo. En la década de 1980, China ha desarrollado sucesivamente juegos completos de equipos de almidón refinado con una producción anual de 1000t, 2000t y 3000t.

La tasa de extracción de almidón, la blancura, la viscoelasticidad, etc. se han modificado y mejorado cualitativamente, lo que básicamente satisfacía las necesidades de las pequeñas y medianas empresas nacionales en ese momento, sentó las bases de la industria del almidón refinado de papa y la oferta del mercado interno cambió gradualmente de almidón crudo a almidón refinado. . A principios de la década de 1990, la introducción de las líneas de producción de almidón de patata rusa y polaca, especialmente la tecnología y el equipo de remolino completo de almidón ruso, redujo el consumo de agua por tonelada de almidón producido de las 20 t a las 6 t.

Hablando objetivamente, el procesamiento y desarrollo del almidón refinado de papa se debe al rápido desarrollo de los alimentos de preparación rápida, el procesamiento de piensos y la acuicultura, especialmente los alimentos pequeños inflados, fideos instantáneos fritos, piensos y productos de acuicultura de almidones refinados de papa que han crecido rápidamente en los años noventa. La enorme demanda del mercado de almidón modificado realmente ha comenzado el desarrollo del procesamiento de almidón de patata. Durante un período de tiempo, el mercado de fécula de papa se abasteció en exceso y el precio de mercado alcanzó un máximo histórico. Esto llevó al clímax de la introducción de tecnologías y equipos avanzados de procesamiento de almidón de Rusia, Polonia, Suecia, Dinamarca y los Países Bajos, que comenzaron a principios y mediados de la década de 1990, y promovieron en gran medida la mejora y el desarrollo del procesamiento nacional de almidón.

Además, la producción global de almidón modificado se ha desarrollado rápidamente en los últimos 20 o 30 años, y ha sido capaz de procesar más de 2,000 productos. Como una importante materia prima industrial, se ha utilizado ampliamente en alimentos, medicina, industria química, procesamiento de piensos y perforación de petróleo debido a su rendimiento estable. , textiles, papel y otras industrias. La producción industrial china de almidón modificado tiene una historia de más de 10 años. En general, el tamaño de las empresas es pequeño, el nivel de tecnología no es alto, el número de productos especiales es pequeño,

faltan los estándares del producto, la calidad del producto no es lo suficientemente estable y el desarrollo general se compara con las necesidades reales y los estándares extranjeros. Todavía hay una gran brecha.

Procesamiento de papas congeladas

El procesamiento de papas fritas congeladas es muy estricto con las materias primas, no solo por el color de la papa y la papa, sino también por la composición química de la papa. En la actualidad, las variedades especiales utilizadas para el procesamiento de papas y papas fritas son "Sharpti" introducidas desde los Estados Unidos. Debido a la influencia del clima, el entorno geográfico y otros factores, la degradación de las variedades es más grave, aunque también se han desarrollado algunas variedades locales como Kexin. Sin embargo, todavía hay muchos problemas en el procesamiento de las papas fritas. El procesamiento de papas fritas congeladas rápidamente en papa aún está en su infancia, y el desarrollo del procesamiento nacional es extremadamente lento.

Procesamiento de papas enteras en polvo.

El procesamiento de polvo de papa de China incluye principalmente dos tipos de polvo granular y polen de nieve. El polvo granular y el polvo de copo de nieve se dividen de acuerdo con sus métodos de procesamiento. El concepto de introducción de polvo granular por primera vez en China fue introducido en 1996 por Kunming Yuantian Enterprise de Yunnan y Unison Company de los Países Bajos.

Debido a su alto consumo de energía de secado y baja tasa de producción, el polvo granular tiene un mayor costo y precio de producción que el polvo de copo de nieve, pero debido a su calidad única, mantiene los gránulos celulares originales, el sabor y la nutrición de la papa. Valor, por lo que se dedica a la producción de productos de papa de alta calidad. Los productos complementarios a base de polvos enteros de papa como materiales intermedios son principalmente comidas rápidas para turistas, productos no fritos, productos congelados, aditivos alimentarios, saborizantes, alimentos inflados, pequeños para niños. China, e incluso Asia están demandando cada vez más polvo entero de papa de alta calidad.