

Procesamiento de papas fritas

La papa es un importante uso de alimentos y verduras. En la actualidad, China se ha convertido en el mayor productor de papas del mundo. En 2009, el área sembrada y la producción total de papas alcanzaron los 5,083,300 hm² y 73.28 millones de toneladas, respectivamente.



Al mismo tiempo que aumenta la producción y el área, el nivel de industrialización de la papa en China también está aumentando. El procesamiento de papas fritas, papas fritas, almidón y polvo entero está mostrando una tendencia en auge. En los bocadillos de papa, las papas fritas son populares entre los consumidores debido a su sabor crujiente, su variedad de sabores, su consumo conveniente y son adecuadas tanto para jóvenes como para adultos.

[Secadora de microondas](#)

En los últimos años, las patatas fritas cortadas en rebanadas en el mercado nacional han formado varias marcas conocidas, pero en la selección de variedades de procesamiento de papas fritas, las unidades de selección de variedades de papa de China se han centrado principalmente en la cría de alto rendimiento. Como resultado, China carece de una nueva variedad especial de papa de alta calidad y de la variedad frita internacionalmente utilizada "Atlantic" Debido a que la resistencia al tizón tardío no es adecuada para la

siembra en la mayor parte de China, la falta de variedades de procesamiento de papas fritas se ha convertido en una limitación importante para el desarrollo de las empresas de producción y procesamiento de papas fritas de China. [Máquina para hacer papas fritas](#)

Además, la mayoría de los productos de papas fritas actualmente en el mercado utilizan varios agentes saborizantes. Existen dos razones principales para el uso de agentes aromatizantes: una es darle más sabor a los productos para atraer a más consumidores, y la otra es que las papas fritas fritas por las variedades de papa utilizadas por la mayoría de los fabricantes carecen de sabor a papa y el uso de agentes saborizantes. Puede encubrir la falta de sabor original de las papas fritas.

Sin embargo, a medida que aumenta la conciencia de la gente sobre la inocuidad de los alimentos, son muy sensibles al uso de los agentes aromatizantes de alimentos; por otro lado, ciertos agentes aromatizantes tienen un efecto estimulante sobre el sistema digestivo del cuerpo humano. Por lo tanto, debido a lesiones, la producción de papas fritas originales sin agregar ningún agente saborizante será un área importante para que ingresen las futuras compañías de papas fritas.

1) La calidad de las papas fritas está controlada por muchos factores, como la variedad de las materias primas, la madurez, la temperatura del escaldado, el grosor de las rebanadas, etc. Entre estos factores, las características de las propias materias primas son las más importantes, por lo que es necesario utilizar una variedad específica para procesar alto. Para productos de calidad, es necesario explorar las condiciones de proceso correspondientes de acuerdo con las características de las propias materias primas.

2) Comparando el cambio de color de las rebanadas de papa colocadas durante 1 hora y colocadas durante 24 h, se encontró que el área de cambio de color de las papas fritas no cambió con la extensión del tiempo después de la cocción, y se profundizó el color del área de cambio de color original, y en general, En la misma papa frita, el grado de pardeamiento disminuyó de la epidermis al centro, lo que indica que cuanto más cerca de la epidermis, más polifenol oxidasa hay en la célula.

3. Para las empresas, la mejora de la calidad del producto y la reducción de los costos son importantes, por lo tanto, cómo lograr los requisitos de calidad y reducir el consumo de energía es un problema que todas las empresas de procesamiento de alimentos deben considerar.