

Efecto del proceso de congelación rápida y presión negativa de vacío sobre la calidad de las papas fritas fritas (1)



La papa es el cuarto cultivo más grande del mundo después del trigo, el arroz y el maíz. Tiene una gran capacidad de adaptación y puede plantarse desde subtropical a templada, con un alto rendimiento y fácil almacenamiento. La papa es rica en nutrientes, y las papas fritas fritas son productos de frutas y vegetales que se han procesado en el extranjero durante más de medio siglo y que han sido populares en todo el mundo.

[Secadora de microondas](#)

Su valor nutricional se refleja principalmente en el contenido de proteínas, celulosa, vitaminas y elementos minerales. Aunque la energía proteica de las papas frescas es más baja que la del grano, en términos de equilibrio nutricional, la energía proteica de la papa es más alta que la de los cultivos de tallos y la mayoría de los granos. El análisis de las pruebas físicas y químicas mostró que la papa fresca contenía la proteína 1.8 a 2.3, los carbohidratos 15 a 25 y la celulosa 1.2 a 17. [Máquina de papas fritas](#)

Además, la papa contiene ocho aminoácidos esenciales, de los cuales el contenido de lisina es de 87-95 mg / 100 gy el

contenido de triptófano es de 29-35 mg / 100 g, que no es comparable con muchos otros cereales. El almidón de patata es fácilmente absorbido por los tejidos humanos. El contenido de vitaminas es equivalente al de las frutas y verduras. El contenido de caroteno es de 32 ~ 38 mg / 100 g, el contenido de ácido ascórbico es de 18 ~ 22 mg / 100 g, y el contenido de VC y VA es rico, de los cuales el contenido de VC es 30. ~ 40 mg / 100 g.

Según un informe de investigación del Centro de Investigación del Departamento de Agricultura de EE. UU., "Como alimento, la leche entera y las papas pueden proporcionar los nutrientes que necesita el cuerpo humano". Los nutricionistas alemanes también señalaron que las papas son elementos bajos en calorías, altos en proteínas, multivitamínicos y minerales. Los alimentos, que consumen 150 g de papa al día, pueden inhalar 20 VC del cuerpo, 25 de potasio y 15 de magnesio, sin preocuparse por el aumento de peso del cuerpo. Se puede observar que muchos países, como Europa y los Estados Unidos, abogan por el uso de la papa como alimento y como alimento, y desarrollan vigorosamente sus industrias de cultivo y procesamiento de alimentos.

En los últimos años, las nuevas tecnologías y las nuevas tecnologías han surgido en una corriente sin fin, y los productos se están desarrollando constantemente en variedades que están más en línea con las teorías modernas de la ciencia dietética. Las papas fritas se derivan de las papas fritas tradicionales europeas y americanas. El producto industrial original era una tira de papas fritas poco profunda, también conocida como una tira de papas fritas francesa. Debido a su película y tira gruesas, solo está ligeramente frito, y el producto final tiene un contenido de agua de más de 10, que es crujiente y suave por dentro, y se puede suministrar inmediatamente a los restaurantes. Se exporta al mercado y necesita ser congelado. Se puede comer después de que el consumidor lo haya descongelado por segunda vez. Más tarde, aparecieron productos fritos crujientes con un contenido de agua de menos de 4, a saber, papas fritas finas y papas fritas finas. Estos productos están formulados con una variedad de condimentos sólidos, crujientes en sabor, con diferentes sabores, y se pueden exportar a envases ordinarios, ampliamente utilizados como bocadillos y bocadillos.

Como una gran provincia productora de papa, Guizhou tiene la mayor área de siembra y producción en el país. Según las estadísticas de 2007, el área de siembra de papa de Guizhou ha alcanzado los 613,333 hm², y la producción total es de aproximadamente 8.9 millones de toneladas. El trabajo de investigación básica del procesamiento profundo de la papa también se ha llevado a cabo gradualmente. Debido al inicio tardío y la base débil, todavía hay mucho trabajo por hacer en la investigación de tecnología de procesamiento profundo y la transformación de los resultados. Sobre esta base, el autor estudió el procesamiento de la papa, con el fin de proporcionar una base teórica para el procesamiento de la papa.