

## Proceso de producción de tiras de papas congeladas.

Se discutió el proceso de producción de las tiras de papa congeladas, las medidas de control de calidad en el proceso de producción y los indicadores de calidad de los productos finales. Los productos obtenidos preservaron mejor el sabor y los nutrientes de las papas y aumentaron el valor agregado de las papas.

[Secadora de microondas](#)



La papa es uno de los principales cultivos alimenticios del mundo, con una producción global anual de aproximadamente 330 millones de toneladas. El comercio internacional de papas se basa principalmente en productos congelados, principalmente papas a la francesa y papas fritas. En los últimos años, el comercio de exportación de papas congeladas en todo el mundo ha totalizado más de US \$ 3 mil millones. Los principales países exportadores son los Países Bajos, Canadá, Bélgica y los Estados Unidos. [Línea de producción de máquina de papas fritas](#)

En 2005, la exportación de productos de papa en los Estados Unidos fue de 59 papas fritas congeladas, 41 para Japón y 5 para China. Según las estadísticas aduaneras de China, en 2005 China importó alrededor de 32,800 toneladas de productos de papa, 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.

En la actualidad, hay 6 productores de papas congeladas en China. De acuerdo con las estadísticas incompletas del Comité Profesional de Potato Food, la cantidad total de papas fritas congeladas producidas en 2006 fue de casi 63,000 toneladas, mientras que el consumo real en China fue de casi 100,000 toneladas. Importar

Según las estimaciones de estudios de mercado, se importan alrededor de 200,000 toneladas de papas fritas en el mercado de consumo interno. Con el desarrollo de industrias domésticas de comida rápida como McDonald's, KFC y Bogo, las papas fritas han sido reconocidas por los consumidores, especialmente los consumidores jóvenes. La demanda del mercado está creciendo rápidamente. Al mismo tiempo, las papas fritas internacionales que rodean a China también tienen una gran demanda en el mercado.

A medida que aumente la calidad de los productos nacionales de papas fritas congeladas y aumente la visibilidad de las empresas de producción relacionadas, el mercado de exportación en esta región se desarrollará rápidamente. Frente a un gran grupo de consumidores, el país gasta una gran cantidad de divisas importadas fritas fritas congeladas cada año para satisfacer la demanda del mercado interno. Al mismo tiempo, la gran cantidad de recursos de papa de China no se usa racionalmente, lo que da como resultado la ventaja de recursos superiores sin dar ventajas a las ventajas económicas. Los recursos de papa, la investigación y la aplicación de papas fritas congeladas de valor agregado tienen un significado práctico.

Proceso de producción de tiras de papas congeladas.

Las papas fritas tienen papas fritas de restaurantes de comida rápida, papas fritas congeladas, papas fritas recién cortadas y papas fritas envueltas, las papas fritas de restaurantes de comida rápida son utilizadas principalmente por McDonald's y KFC; las papas fritas congeladas son adecuadas para supermercados, restaurantes pequeños y familias. Etc. Papas fritas recién cortadas comenzaron en pequeños restaurantes de comida rápida, es un producto semiacabado, frito y listo para comer, el desarrollo futuro de la industria de papas fritas está envuelto en papas fritas.

Las papas calificadas se transportan fuera del termostato del sistema de almacenamiento y se envían al tampón de preparación a través de la zanja de flujo hidráulico, se envían a la limpieza por medio del polipasto, la unidad de remoción de sedimentos elimina las impurezas del sedimento y luego se envía al pelador de vapor para que pase a través del pelador. 1. 2 ~ 2 .0 MPa La acción instantánea del vapor hace que la piel de la papa se cocine. La piel de la papa se abre después del tratamiento instantáneo y el residuo de la piel se elimina con una máquina de pelado en seco y una lavadora, y luego se envía a la inspección y selección. Elimine los materiales que sean demasiado verdes, estén podridos y tengan una tasa de pelado baja;

Después de la selección, la papa se corta en las papas fritas que cumplen con las especificaciones del proceso mediante la máquina cortadora, y los productos no conformes (tiras cortas y laterales) se eliminan mediante el separador vibrante, y las papas fritas no calificadas con manchas oscuras se eliminan con la máquina de clasificación de colores. La máquina blanqueadora continua de dos etapas es alimentada sucesivamente por el transportador de tornillo para asegurar que el color de las papas fritas sea consistente y logre el propósito de matar la enzima: después de ajustar el azúcar, vibrando al agua, secando previamente, el sistema de fritura se fríe para aumentar las papas fritas. Color, estructura mejorada y formación de la piel exterior, las papas fritas se envían al sistema de congelación rápida después del drenaje, y el aceite de fritura se trata con el sistema de filtrado de aceite y se reutiliza. Después de que las papas fritas se enfrían, entran al túnel de congelación y se congelan rápidamente en el túnel. Después de una congelación rápida, se clasifica, se mide y se

empaqueta, y se almacena en cámaras frigoríficas.