

Control de calidad del proceso de producción de tiras de papa congeladas (1)

Control de calidad durante el almacenamiento de materia prima.



La producción de productos de papas fritas requiere una reducción estricta del contenido de azúcar reductor de las papas crudas. De acuerdo con los resultados de la investigación de los métodos de almacenamiento de papa realizados por compañías europeas y estadounidenses, se confirma que la papa puede controlar efectivamente el aumento de azúcar reductor en la papa mediante un ajuste razonable de la velocidad de enfriamiento / calentamiento durante el almacenamiento.

[Secadora de microondas](#)

El procedimiento típico utilizado es mantener la caída diaria de temperatura dentro de las primeras 4 semanas después de que la papa se almacene en un rango de no más de 0,3 ° C, de modo que la temperatura del bloque de papa descienda lentamente a la temperatura de almacenamiento para evitar que el azúcar reductor aumente. Se tarda más de 2 semanas para aumentar gradualmente la temperatura a la temperatura requerida para el procesamiento, lo que puede controlar efectivamente el aumento de azúcar reductor.

Las condiciones de almacenamiento de la papa son de $4 \sim 8^{\circ} \text{C}$, la humedad relativa es de 90, la ventilación adecuada, evitar la luz, los inhibidores de la pulverización, en esta condición, el período de latencia de la papa puede alcanzar los 180 d. [Línea de producción de máquina de papas fritas](#)

Control de calidad durante el procesamiento.

Selección de materias primas: La elección de materias primas tiene un impacto directo en la calidad de los productos terminados. Por lo tanto, las materias primas para la producción de papas fritas congeladas con papa deben ser de tipo único, puras, sin germinadas, congeladas, verdes y con papas descompuestas.

Para diferentes variedades de papas, el contenido de materia seca debe ser alto, ovalado, de color blanco, claro o plano. Generalmente, se requiere que el contenido de materia seca sea superior a 21, el contenido de azúcar reductor es preferiblemente inferior a 0,25, la longitud no es inferior a 78 mm y el peso individual no es inferior a 160 g.

Limpieza de materias primas: la superficie de las materias primas se puede limpiar aún más rociando y frotando las materias primas. En la práctica de producción, las papas se pueden entregar a la lavadora a través de un tanque de flujo.

Peladura: la peladura de la patata a menudo se realiza mediante la peladura mecánica, la peladura con vapor y la peladura química. En general, la producción industrial a gran escala utiliza una máquina de pelado a vapor con una presión de vapor de 12 a 20 kg / m². Cuanto mayor sea la presión, más delgada será la capa de pelado. Cada tiempo de vaporización es de 10 a 15 segundos y el tiempo de procesamiento es de 90 segundos.

La línea de producción es continua, pero la alimentación es intermitente. Se necesita un colector de vapor para suministrar vapor rápidamente, rotar $5 \sim 6 \text{ r} / \text{min}$, luego secar el cepillo, lavar la piel y lavar con agua. El pelado mecánico se usa generalmente para líneas de producción pequeñas, y la pérdida de materias primas es grande. No hay ningún requisito para la forma de la exfoliación con lejía. En general, la concentración de lejía es 8, la temperatura es 95°C y el tiempo es 5 min.