



当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [粮食加工](#)» [发明专利-2014](#)

## 一种马铃薯营养复配米的加工方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 221 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2014105789663

专利名称:

一种马铃薯营养复配米的加工方法

专利完成人:

戴小枫;张泓;胡宏海;刘倩楠;徐芬;张荣;陈文波;黄峰;张春江;张雪

专利简介:

本发明公开了一种马铃薯营养复配米的加工方法,包括:按质量份计将大米粉70-90份、马铃薯全粉10-30份和玉米粉10-20份混合均匀,大米粉、马铃薯全粉、玉米粉三者的粗细度分别为70-90目、100-150目和70-120目;将混合好的原料送入双螺杆挤压成型装备,其成型装备分六个加热区,第一区加热温度为20-25℃,第二区加热温度为50-60℃,第三区加热温度为90-100℃,第四区加热温度为100-115℃,第五区加热温度为110-115℃,第六区加热温度为85-95℃;使用冷却风机冷却1-2个小时,然后在20-30℃下,干燥4-6个小时,得到马铃薯营养复配米成品。本发明提供一种马铃薯营养复配米的制作方法,通过在复配米中添加马铃薯全粉,改善复配米口感,增大马铃薯的消费量,促进马铃薯产业的发展,保障粮食安全。

相关新闻

上一篇: [一种小麦籽粒质量自动分级系统和方法](#)

下一篇: [一种马铃薯营养米粉的加工方法](#)

打印本页 关闭本页

