



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101991073 A

(43) 申请公布日 2011.03.30

(21) 申请号 201010191631.8

(22) 申请日 2010.05.28

(71) 申请人 洽洽食品股份有限公司

地址 230601 安徽省合肥市经济技术开发区
莲花路 1307 号

(72) 发明人 陈先保

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 陈其霞

(51) Int. Cl.

A23L 1/217(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种薯片及其加工方法

(57) 摘要

一种薯片及其加工方法，其特征在于：它是
以新鲜马铃薯为原料，以马铃薯淀粉、白砂糖、
植物油、食盐、味精、小苏打、碳铵、水为配
料，经预处理、搅拌、压延、辊切定型、烤制、
冷却、包装而成；配料重量份为：马铃薯淀粉
10～20，白砂糖 10～14，植物油 6～8，食盐
2～3，味精 1.5～2.5，小苏打 0.6～1，碳铵
0.6～1，水适量。本发明以新鲜马铃薯为原料，
采用了自动除杂、清洗、去皮、搅拌、辊轧、辊
切成型、烤制、冷却、包装生产设备，在加工过
程中添加了适量的小苏打和碳铵作膨松剂，使得
加工成的非油炸健康薯片具有良好的酥脆度和口
感。本发明不仅加工方法合理、实用，而且操作
简单、效果好，利于广泛推广。

1. 一种薯片,其特征在于:它是以新鲜马铃薯为原料,以马铃薯淀粉、白砂糖、植物油、食盐、味精、小苏打、碳酸铵、水为配料,经预处理、搅拌、压延、辊切定型、烤制、冷却、包装而成;配料重量份为:马铃薯淀粉 10 ~ 20,白砂糖 10 ~ 14,植物油 6 ~ 8,食盐 2 ~ 3,味精 1.5 ~ 2.5,小苏打 0.6 ~ 1,碳酸铵 0.6 ~ 1,水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的薯片的加工方法,其特征在于:具体加工步骤如下:

(1) 选取无病虫、无霉烂、无发芽、无失水变软的马铃薯,依次经过干式除杂机、滚筒式清洗机、蒸汽去皮机,除杂、清洗、除去表皮后放入蒸锅中蒸煮 15 ~ 20 分钟后研成马铃薯泥备用;

(2) 按上述重量分称取白砂糖放入粉碎机中进行粉碎后制得白砂糖粉备用;

(3) 按上述重量份称取马铃薯淀粉、植物油、食盐、味精、小苏打、碳酸铵放入自动搅拌机后加入适量水,同时添加上述备用的马铃薯泥和白砂糖粉,搅拌均匀,使至用手掰开面团,端口边缘光滑;

(4) 将上述搅拌好的面团通过输送线输送至辊压机中,将面团辊轧成厚度为 1 ~ 2mm 的面皮;

(5) 将上述辊轧好的面皮输送至辊切成型机中辊切成成型薯片;

(6) 将上述成型后的薯片通过输送带输送到全自动烤制线上烤制,其温度为 220 ~ 270℃,时间为 15 ~ 20 分钟;

(7) 将上述烤制好的薯片输送至冷却线上迅速冷却至 35℃以下,除去碎片,按计量包装、出售。

一种薯片及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其加工方法,确切地说是一种薯片及其加工方法。

技术背景

[0002] 我国是马铃薯生产大国,种植面积约为 470 万公顷,年产量约 6000 万吨,但由于受多种因素制约,对马铃薯的加工利用远远落后于发达国家,加工产品主要为粉条、粉丝、油炸马铃薯食品等。目前国内市场马铃薯全粉和马铃薯衍生物产品还很少,有些还依赖进口。20 世纪 90 年代后,亚洲也形成了世界马铃薯的新兴市场。欧美国家的炸薯条、炸薯片等加工食品和休闲食品风靡全球,在中国也不例外。这些产品经过高温油炸,含有大量脂肪和能量,多吃破坏食欲,容易导致肥胖,食用过多易导致高血压和糖尿病。据报道:这种油炸的薯片产品中含有丙烯酰胺的致癌物质,影响人体健康。迄今为止,还没有将新鲜马铃薯通过自动化生产设备加工成的酥脆度好、口感好、非油炸的薯片。

发明内容

[0003] 本发明的目的是给人们提供一种利用自动化生产设备加工成不仅酥脆度好、口感好,而且非油炸健康的薯片及其加工方法。

[0004] 本发明特征在于:它是以新鲜马铃薯为原料,以马铃薯淀粉、白砂糖、植物油、食盐、味精、小苏打、碳铵、水为配料,经预处理、搅拌、压延、辊切定型、烤制、冷却、包装而成;配料重量份为:马铃薯淀粉 10~20,白砂糖 10~14,植物油 6~8,食盐 2~3,味精 1.5~2.5,小苏打 0.6~1,碳铵 0.6~1,水适量。

[0005] 具体加工步骤如下:

[0006] (1) 选取无病虫、无霉烂、无发芽、无失水变软的马铃薯,依次经过干式除杂机、滚筒式清洗机、蒸汽去皮机,除杂、清洗、除去表皮后放入蒸锅中蒸煮 15~20 分钟后研成马铃薯泥备用;

[0007] (2) 按上述重量分称取白砂糖放入粉碎机中进行粉碎后制得白砂糖粉备用;

[0008] (3) 按上述重量份称取马铃薯淀粉、植物油、食盐、味精、小苏打、碳铵放入自动搅拌机后加入适量水,同时添加上述备用的马铃薯泥和白砂糖粉,搅拌均匀,使至用手掰开面团,端口边缘光滑;

[0009] (4) 将上述搅拌好的面团通过输送线输送至辊压机中,将面团辊轧成厚度为 1~2mm 的面皮;

[0010] (5) 将上述辊轧好的面皮输送至辊切成型机中辊切成成型薯片;

[0011] (6) 将上述成型后的薯片通过输送带输送到全自动烤制线上烤制,其温度为 220~270℃,时间为 15~20 分钟;

[0012] (7) 将上述烤制好的薯片输送至冷却线上迅速冷却至 35℃以下,除去碎片,按计量包装、出售。

[0013] 本发明的效果

[0014] 1、本发明以新鲜马铃薯为原料,采用了自动除杂、清洗、去皮、搅拌、辊轧、辊切成型、烤制、冷却、包装生产设备,在加工过程中添加了适量的小苏打和碳铵作膨松剂,使得加工成的非油炸健康薯片具有良好的酥脆度和口感。

[0015] 2、本发明不仅加工方法合理、实用,而且操作简单、效果好,利于广泛推广。

具体实施方式

[0016] 实施例 1:

[0017] 选取无病虫、无霉烂、无发芽、无失水变软的马铃薯,依次经过干式除杂机、滚筒式清洗机、蒸汽去皮机,除杂、清洗、除去表皮后放入蒸锅中蒸煮 15 ~ 20 分钟后研成马铃薯泥备用;称取 10kg 白砂糖放入粉碎机中进行粉碎后制得白砂糖粉备用;称取 10kg 马铃薯淀粉、6kg 植物油、2kg 食盐、1.5kg 味精、0.6kg 小苏打、0.6kg 碳铵放入自动搅拌机后加入 30kg 水,同时添加备用的马铃薯泥 100kg 和白砂糖粉 10kg,搅拌均匀,使至用手掰开面团,端口边缘光滑;将搅拌好的面团通过输送线输送至辊轧机中,将面团辊轧成厚度为 1 ~ 2mm 的面皮;将辊轧好的面皮输送至辊切成型机中辊切成成型薯片;将成型后的薯片通过输送带输送到全自动烤制线上烤制,其温度为 220 ~ 270℃,时间为 15 ~ 20 分钟;将烤制好的薯片输送至冷却线上迅速冷却至 35℃ 以下,除去碎片,按计量包装、出售。

[0018] 实施例 2:

[0019] 选取无病虫、无霉烂、无发芽、无失水变软的马铃薯,依次经过干式除杂机、滚筒式清洗机、蒸汽去皮机,除杂、清洗、除去表皮后放入蒸锅中蒸煮 15 ~ 20 分钟后研成马铃薯泥备用;称取 12kg 白砂糖放入粉碎机中进行粉碎后制得白砂糖粉备用;称取 15kg 马铃薯淀粉、7kg 植物油、2.5kg 食盐、2kg 味精、0.8kg 小苏打、0.8kg 碳铵放入自动搅拌机后加入 30kg 水,同时添加备用的马铃薯泥 100kg 和白砂糖粉 12kg,搅拌均匀,使至用手掰开面团,端口边缘光滑;将搅拌好的面团通过输送线输送至辊轧机中,将面团辊轧成厚度为 1 ~ 2mm 的面皮;将辊轧好的面皮输送至辊切成型机中辊切成成型薯片;将成型后的薯片通过输送带输送到全自动烤制线上烤制,其温度为 220 ~ 270℃,时间为 15 ~ 20 分钟;将烤制好的薯片输送至冷却线上迅速冷却至 35℃ 以下,然后除去碎片,按计量包装、出售。

[0020] 实施例 3:

[0021] 选取无病虫、无霉烂、无发芽、无失水变软的马铃薯,依次经过干式除杂机、滚筒式清洗机、蒸汽去皮机,除杂、清洗、除去表皮后放入蒸锅中蒸煮 15 ~ 20 分钟后研成马铃薯泥备用;称取 14kg 白砂糖放入粉碎机中进行粉碎后制得白砂糖粉备用;称取 20kg 马铃薯淀粉、8kg 植物油、3kg 食盐、2.5kg 味精、1kg 小苏打、1kg 碳铵放入自动搅拌机后加 30kg 水,同时添加备用的马铃薯泥 100kg 和白砂糖粉 14kg,搅拌均匀,使至用手掰开面团,端口边缘光滑;将搅拌好的面团通过输送线输送至辊轧机中,将面团辊轧成厚度为 1 ~ 2mm 的面皮;将辊轧好的面皮输送至辊切成型机中辊切成成型薯片;将成型后的薯片通过输送带输送到全自动烤制线上烤制,其温度为 220 ~ 270℃,时间为 15 ~ 20 分钟;将烤制好的薯片输送至冷却线上迅速冷却至 35℃ 以下,然后除去碎片,按计量包装、出售。