

# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00110481.0

[43]公开日 2001年12月12日

[11]公开号 CN 1325641A

[22]申请日 2000.5.30 [21]申请号 00110481.0  
 [71]申请人 徐彦辉  
 地址 150080 黑龙江省哈尔滨市南岗区清明七道街37号  
 [72]发明人 徐彦辉

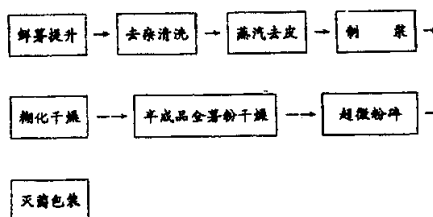
[74]专利代理机构 黑龙江省专利服务中心  
 代理人 单淑梅

权利要求书1页 说明书1页 附图页数1页

[54]发明名称 速溶即食营养马铃薯蓉的生产工艺

[57]摘要

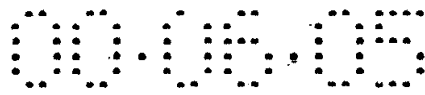
一种速溶即食营养马铃薯蓉的生产工艺,首先将鲜薯清洗备用,甩干加蒸汽去皮,去皮后的鲜薯加水,胶磨制浆,糊化干燥、膨化后即为成品,这种新工艺生产的马铃薯蓉能够即调即食,不破坏营养成分,口感新鲜,能量均衡,食用方便,配以不同的调料可以满足人们的多种需要。



ISSN 1008-4274

## 权 利 要 求 书

- 
- 1、一种速溶即食营养马铃薯蓉的生产工艺，其特征在于：
    - a、鲜薯清洗备用；
    - b、甩干加蒸汽去皮；
    - c、去皮后的鲜薯加水，胶磨制浆；
    - d、将鲜薯浆糊化干燥为原薯蓉（含水率 $<15\%$ ）；
    - e、原薯蓉进入挤压式膨化机膨化；
    - f、超微粉碎；
    - g、灭菌包装。



## 说明书

### 速溶即食营养马铃薯蓉的生产工艺

本发明涉及一种马铃薯食品及其制备方法。

与本发明最为接近的已有技术为一项名称为“方便多用途马铃薯”专利申请号为93102276.2介绍了一种由鲜马铃薯经制熟、冷冻、烘干三道工序制成的方便多用途马铃薯，这种制品保持了马铃薯的天然营养成分，轻便卫生，干燥酥松，有特殊风味，适合各种包装，便于运输、贮存和食用，存在的不足是工艺比较复杂，导致成本较高，不便于推广应用。

本发明的任务是：克服现有技术的不足，提出一种即调即食，食用方便，口感新鲜，营养丰富，能量均衡，不失马铃薯原味的速溶即食营养马铃薯蓉的生产工艺。

本发明的任务是以如下方式实现的：速溶即食营养马铃薯蓉的生产工艺是：a、鲜薯清洗备用；b、甩干加蒸汽去皮；c、去皮后的鲜薯加水，胶磨制浆；d、将鲜薯浆糊化干燥为每百公斤固化物85%的原薯蓉；e、原薯蓉进入挤压式膨化机膨化；f、超微粉碎后即成品。

本发明由于采用将鲜薯加水胶磨制浆，干燥后膨化的工艺生产马铃薯蓉，不但工艺简单，生产成本低，能够即调即食，不破坏营养成分，而且口感新鲜，能量均衡，食用方便。

图1为本发明的工艺流程图。

本发明的一个最佳实施例，如图，首先原料提升、去杂清洗，将鲜薯清洗备用，然后甩干加蒸汽去皮，以每百公斤鲜薯加20公斤水，胶磨制浆，经糊化干燥器把鲜薯浆糊化干燥为原薯蓉，其含水量在15%以下，原薯蓉进入挤压式膨化机膨化，最后超微粉碎进行制粉灭菌包装即可得到速溶即食营养马铃薯蓉。

食用时可根据个人的不同口味选择调料，将马铃薯蓉放入容器中加入调料倒入开水或温开水搅拌均匀即可食用。

说明书附图

