

薯类精白粉丝的加工技术

印 贺

(湖北洪湖市府场镇农业技术推广站 433226)

目前,不少村办及专业户办粉丝加工厂,加工制出的粉丝不耐煮,颜色也极不好看,虽有生产量,但质量不能达标,在市场上不抢手,价格也扬不起来,效益很差。

下面就如何生产精白、耐煮、竞争力强的粉丝谈谈一些技术措施,供广大加工专业户借鉴。

1 主要设备

洗薯机、磨浆分离机、搅拌除砂机、过滤器、合面机、粉丝机。若想减少投资,只购磨浆分离机和粉丝机,其余可手工操作。

2 工艺流程

鲜薯→洗薯机→磨浆分离机→A型搅拌除砂机(脱色)→A型过滤机(粗滤)→B型搅拌除砂机(清洗)→B型过滤机(精滤)→沉淀→粉丝→成型→冷却→晾晒→包装→入库。

3 操作方法

(1) 选料:宜选用含淀粉高、无腐烂的鲜薯(红薯、马铃薯、木薯等均可)。一般5~6 kg鲜红薯或马铃薯,可加工1 kg精白淀粉或粉丝。

(2) 洗薯:将鲜薯直接铲入洗薯机料斗,开动机器供水,通过机器搅拌冲洗、输送、自动进入磨浆分离机。

(3) 磨浆分离:利用高速旋转的齿辊,将鲜薯撞碎,再通过水冲洗过滤,使薯中的

淀粉充分洗脱出来。

(4) 净化脱色:先将食用脱色剂1号加入淀粉乳中,在搅拌除砂机中搅匀除沙;再加入食用脱色剂2号,加水,用120目的过滤器过滤一次;沉淀、去水、起粉、去沙;再加水搅匀,用140目滤布过滤,沉淀后起粉,即得精白淀粉。沉淀的方法有两种。①静置沉淀法:将打浆过滤的粉水,用泵抽入沉淀池(桶、缸)内,静置沉淀6~9 h,沉紧实后,吊滤缓期脱色,或起粉转入另一池子净化脱色;②是流动沉淀法:即建若干条流槽,粉水随槽流动,即沉淀好。

(5) 粉丝成型:先取少量淀粉加开水打成稀芡,倒入合面机中,再加入耐煮剂搅匀,可使粉丝不粘连,耐煮性提高3倍以上。然后将此面浆倒入开动的粉丝机进料斗,打开闸门漏粉,并用手牵着粉头,用剪刀剪断,摊于竹编上即可。

(6) 摊晾:将成型的粉丝摊晾在阴晾处,避免阳光直射和风吹失水过快影响开粉。摊4~8 h,粉丝发硬后即可开粉晾晒。

(7) 搭架晾晒:天气晴好,一天即可晒干。当晒至半干时,要搓粉理丝,并将在一起的粉丝搓散、理伸。晒到含水16%时,即可收粉。

(8) 包装:将粉丝下杆,在室内摊2~4 h,用铡刀切成30~40 cm长,装入塑料袋封口,即为小包装粉丝。

(9) 入库:散装或小包装粉丝,必须及时入库贮藏,以防灰尘和吸潮。贮藏好的粉丝,可存放1~2年内不变质。