



当前位置： 首页» 成果转化» 技术专利» 粮食加工» 发明专利-2014

一种全薯类无明矾油条及其制备方法

作者： 文章来源： 发布时间：2020-03-09 浏览量： 170 【字体： 大 中 小 】

分享：

专利号：ZL2014106803850

专利名称：

一种全薯类无明矾油条及其制备方法

专利完成人：

木泰华;孙红男;刘兴丽;张苗;陈井旺;戴小枫

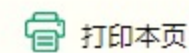
专利简介：

本发明涉及一种全薯类无明矾油条及其制备方法，其原料由以下成分组成：薯类全粉、薯类淀粉、薯类变性淀粉、蛋白、马铃薯果胶、甜菜果胶、柚皮果胶、蓝莓果胶、植物源多酚、氯化钠、小苏打、碳酸氢铵和水。本发明提供的全薯类无明矾油条，其感官与现有技术中小麦制成的油条相似，色泽金黄、外观光滑、膨胀度较好、软硬适中、酥脆爽口、内部气孔均匀，具有薯类特有的香气。

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：利用甘薯粗膳食纤维制作的无面筋蛋白馒头及其制备方法



打印本页



关闭本页

