



[首页](#) | [本所概况](#) | [新闻中心](#) | [科技创新](#) | [人才团队](#) | [合作交流](#) | [研究生培养](#) | [成果转化](#) | [党建文化](#) | [科学普及](#)

学会期刊 当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [成果推介](#)» [主食产品 \(烘焙\)](#)

十六谷米营养粥饭原料加工技术

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-02-17 浏览量: 606 【字体: 大 中 小】

分享:

我国传统粥饭主食多以大米为原料进行烹饪, 或称白粥或白米饭, 好吃但不科学, 从营养平衡的角度, 蛋白质、膳食纤维等现代人必需的营养元素不足。根据中国居民膳食指南(2016版), 在食物多样、谷物为主的基本膳食指导原则下, 全谷物和杂豆类应保证每天50~150克的消费量。但是, 目前国内市场常见全谷物杂粮、杂豆多为原粮形式, 家庭消费中存在难蒸煮、费时费事、不好搭配影响口感等问题。

本技术成果优选国内主产区优质燕麦、荞麦、小米、青稞、藜麦、绿豆、小豆、黑豆等16种杂粮杂豆, 基于核心营养素、口感、形色的综合平衡来确定各原料品种及配比; 针对难蒸煮的粮食原料, 经多重调质预处理、变频微波熟化等技术集成, 使其可达到与大米同煮同熟的效果。本产品可直接与大米蒸煮, 制作粥食或米饭(又称米伴侣), 是一款有助于满足居民膳食指南要求、食用方便、感官品质上佳的新型预制杂粮产品。与目前国内市场普遍的精品原粮相比, 产品的蒸煮特性大大提升; 与部分现有速煮杂粮产品相比, 设备投入和生产成本低, 易于规模化生产, 可推广至中小粮食及食品加工企业。

本技术已经过中试生产熟化, 可直接转化应用。建设1吨/小时的自动化生产线, 设备固定资产投入约250万元; 产量按年产2000吨计, 完全达产可实现销售收入3000万元, 投资回收期在2年左右。

技术团队: [谷物加工与品质调控创新团队](#)

联系人: 佟立涛博士

联系方式: 010-62813477



相关新闻

上一篇: [全营养玉米代餐粉](#)

下一篇: [糙米复合五谷营养早餐粉加工技术及产品](#)

打印本页

关闭本页

[网站地图](#) | [设为首页](#) | [联系我们](#)



中国农业科学院农产品加工研究所
Institute of Food Science and Technology CAAS

Copyright © 中国农业科学院农产品加工研究所 版权所有

地址：北京市海淀区圆明园西路2号中国农业科学院农产品加工研究所 邮编：100193

电话：010-62815836 传真：010-62895382 <http://ifst.caas.cn>

京ICP备10039560号-5

技术支持：中国农业科学院农业信息研究所

