



关于我们

- 团队概况
- 团队首席
- 科研骨干
- 咨询专家
- 团队文化

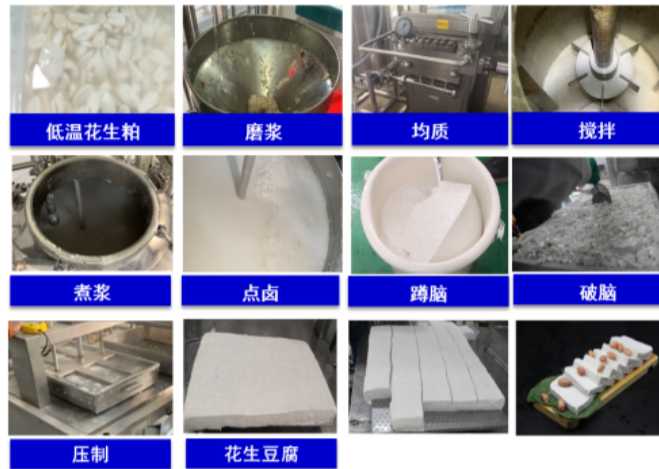
花生豆腐及其制备技术

发表日期: 2020-09-13

◆ 技术简介

我国是花生生产、加工、贸易第一大国,花生中蛋白质含量26%-32%,消化系数达90%,且不含胆固醇、不产生腹胀,但尚未充分利用,而花生豆腐是蛋白高效利用的有效途径之一。本项目以花生专用品种为原料,建立了花生豆腐加工专用工艺,研发出硬豆腐、软豆腐、内酯豆腐系列产品。

◆ 加工工艺



花生豆腐及其制备工艺

◆ 经济指标

建立年产1万吨花生豆腐生产线,建筑工程费、设备购置费总投资约2000万元,年销售收入约1亿元,年利润约1500万元,投资回收期2-3年。

◆ 知识产权

技术成果获得日本发明专利授权1项、申请国家发明专利5项。

◆ 市场前景

豆腐是我国最受欢迎的传统大豆制品之一,其口感细腻,营养价值丰富,在我国人民日常生活中占有重要地位。本项目以低温压榨花生饼为原料制备的花生豆腐,不含胆固醇,不产生腹胀,且质构特性好、口感佳,是一类新型的营养健康食品。该产品投入市场将进一步拓宽我国植物蛋白的来源,填补我国植物蛋白市场缺口,提高花生蛋白附加值与利用率,延长花生加工产业的链条,改善全民营养健康,市场前景广阔。

◆ 独特卖点

花生硬豆腐色泽洁白、花生风味浓郁,得率为294.5%。与市售产品相比,弹性高7.5%、硬度高2.8%、咀嚼性高12.2%,具有优良的保水性和耐煮性。花生软豆腐色泽洁白、口感细腻,得率高达1100%,可进一步开发花生布丁等系列产品。花生内酯豆腐口感嫩滑,得率达900%,可进一步开发成甜豆花等产品。

上一篇: 植物蛋白肉制备技术

下一篇: 花生茎叶提取物促睡眠产品制备技术