

青稞膨化营养米加工技术

技术概述：青稞膨化营养米

增产增效情况：技术转化企业，能提高企业的生产效益。

技术要点及注意事项：

- 1、青稞品种选择：优质、营养、适宜加工特性。
- 2、膨化参数优化：膨化充分、均匀。
- 3、制成米粒配方：合理选择材料，制成的米粒在蒸煮过程中要保持颗粒性，不易融化成糊状。

工艺流程

青稞→去杂→清洗→晒干→粉碎→青稞粉（或添加适量的其他原料如大豆粉等）→搅拌混合→膨化→粉碎→青稞膨化粉→制粒（按照不同需求，选用合适模子）→干燥→质检→包装→成品

适宜区域：西藏自治区青稞种植区域。

技术依托单位

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：张玉红

联系电话：0891-6538853

电子邮箱：zhangyh75@126.com