

青稞挂面加工技术

技术概述：青稞挂面

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、原辅料混合：按照配方比例称取原辅料混合均匀。
- 2、和面熟化：将 0.5%~2%的食盐加到水里化匀；将混合好的原辅料加盐水 30%~45%，鸡蛋 2%~5%，在和面机里混合调制，和面时间 10~15min，冬季宜长，夏季稍短。和好的面静置熟化 15~20min。
- 3、压片：一般采用复合压延和异径辊轧的方式进行，初压面片厚度通常不小于 4~5mm，复合前相加厚度为 8~10mm，末道面片厚度在 1mm 以下，面片要紧实、光洁。
- 4、切条：压好的面带进入切面辊筒压切成面条，根据产品的要求可以将挂面轧成圆形、方形、宽带等形状，挂杆上架，送入烘房。
- 5、干燥：预干燥温度控制在 20~30℃，相对湿度保持在 85%~90%，面条水分降低至 27%左右；干燥前期温度控制在 35~45℃，相对湿度保持在 85%~90%，面条水分降低至 25%左右；主干燥阶段温度控制在 45~50℃，相对湿度保持在 55%~60%，面条水分降低至 16%左右；干燥后期以 2~3min 降低 1℃ 的速度降低温度，使面条最终水分含量降至 13%~14%。
- 6、切断：用往复式切刀将青挂面切成长度 200~250mm 的断条，计量包装。

工艺流程

原辅料混合→和面→熟化→压片→切条→干燥→切断→计量→包装
→检验→成品挂面

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