

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4278—2023

马铃薯馒头加工技术规范

Technical specification for the processing of potato steamed bread

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由农业农村部乡村产业发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、北京市海乐达食品有限公司、乐陵希森马铃薯产业集团有限公司、东台市食品机械厂有限公司、许昌市米格智能食品机器人有限公司。

本文件起草人：孙红男、木泰华、马梦梅、何海龙、梁希森、何贤用、贾许民。



马铃薯馒头加工技术规范

1 范围

本文件规定了马铃薯馒头的术语和定义、加工厂安全卫生管理要求、原辅料要求、加工工艺要求。
本文件适用于以马铃薯全粉(或马铃薯泥)等为原料制成的馒头的加工过程。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
LS/T 3106 马铃薯
SB/T 10752 马铃薯雪花全粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

马铃薯馒头 potato steamed bread

以马铃薯全粉(或马铃薯泥)等为原料,添加或不添加小麦粉等谷物粉,以酵母菌、老面等为发酵剂,经和面、压面、成型、醒发、蒸制等工艺制成的马铃薯成分含量不低于15%(以干基计)的馒头产品。

4 加工厂安全卫生管理要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 原辅料要求

5.1 马铃薯

应符合 LS/T 3106 的规定。

5.2 马铃薯全粉

应符合 SB/T 10752 的规定。

5.3 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.5 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

6 加工工艺要求

6.1 和面

将添加量不低于15%(以干基计)的马铃薯全粉(或马铃薯泥)、酵母菌或老面、其他原辅料倒入和面

机中,加入适量水搅拌成软硬适中的面团。若采用老面发酵可在发酵结束后加入适量的食用碱来调节酸度。

6.2 压面

将和好的面团放入压面机中连续压面至面片表面光洁。可根据面团的软硬程度撒入适量面粉,防止粘辊。

6.3 成型

将压好的面片送入成型机,切制成规格统一、外形一致、重量误差 $\pm 5\%$ 的生坯。

6.4 码盘

将成型的馒头生坯摆放入蒸盘中。

6.5 醒发

将蒸盘放入醒发室或醒蒸一体隧道中进行醒发,控制醒发温度 $35\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 38\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、湿度 $85\%\sim 95\%$ 、时间 $30\text{ min}\sim 45\text{ min}$ 。

6.6 蒸制

醒发好的生胚进入蒸制阶段,控制蒸制温度 $100\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 105\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、时间 $15\text{ min}\sim 30\text{ min}$ 。

6.7 冷却

将蒸制好的馒头送入洁净、配有灭菌设备的冷却车间,冷风冷却或自然冷却至室温。
