

### 木薯蛋糕加工技术规程

Code of practice for processing of cassava cake

地方标准信息服务平台

2023-05-30 发布

2023-08-30 实施



## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出并宣贯。

本文件由广西壮族自治区农业农村厅归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西作物遗传改良生物技术重点开放实验室、南宁市万宇食品有限公司。

本文件主要起草人：张雅媛、王颖、李明娟、陈赶林、游向荣、孙健、卫萍、周葵、严华兵、苏键、陈江枫。

地方标准信息服务平台



# 木薯蛋糕加工技术规程

## 1 范围

本文件界定了木薯蛋糕加工技术涉及的术语和定义、规定了原辅料、生产加工条件、工艺流程和加工技术的要求。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内木薯蛋糕的加工。

## 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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20977 糕点通则
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- DBS45/ 041 食品安全地方标准 木薯全粉

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**木薯全粉 cassava flour**

以鲜木薯为原料，经清洗、去皮、磋磨（或干木薯经浸泡、磨粉）、脱水、干燥、过筛、包装等工艺加工制成的粉状制品。

### 3.2

**木薯蛋糕 cassava cake**

以木薯全粉、小麦粉（木薯全粉与小麦粉的比例不低于30%）、白砂糖、鸡蛋为主要原料，添加乳化剂、油脂、蛋糕改良剂等辅料，经过高速搅拌、调制成糊，注模成型，烘烤而成的组织松软的食品。

#### 4 原辅料

##### 4.1 木薯全粉

应符合DBS45/ 041的规定。

##### 4.2 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定，湿面筋含量应 $<24\%$ 。

##### 4.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

##### 4.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 4.5 鸡蛋

应符合GB 2749的要求。

##### 4.6 乳化剂、蛋糕改良剂

应符合GB 2760和GB 26687的规定。

##### 4.7 色拉油

应符合GB 2716的规定。

##### 4.8 黄油

应符合GB 19646的规定。

##### 4.9 人造黄油

应符合GB 15196的规定。

##### 4.10 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

##### 4.11 消毒剂

应符合GB 14930.2的规定。

##### 4.12 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5 生产加工条件

### 5.1 加工卫生

加工场所的厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、人员卫生与健康、成品贮藏与运输等方面应符合GB 8957的规定。

### 5.2 设备设施

应具备但不限于和面、成型、烘烤、脱模、包装等设备。

## 6 工艺流程

工艺流程见图1：



图1 木薯蛋糕加工工艺流程

## 7 加工技术

### 7.1 原料预处理

#### 7.1.1 鸡蛋

新鲜鸡蛋用清水冲洗表面后，应采用紫外线或消毒剂或臭氧灭菌，再破壳取全蛋液。

#### 7.1.2 白砂糖

宜研磨成粉料后过40目筛使用。

#### 7.1.3 粉料

严格按配方要求称料，小麦粉、木薯全粉、食用淀粉等粉料使用前过40~60目筛，可添加0.1%~0.3%的黄原胶或其他蛋糕改良剂改善品质。

### 7.2 打浆

将蛋液、糖粉倒入干净无油的搅拌缸中，打蛋机中速搅打2min~3min，加入蛋糕乳化剂，高速搅打至蛋糊表面可见清晰纹路，再中速搅拌30s~60s，比重计测定蛋糊比重达 $0.22\text{ g/cm}^3\sim 0.25\text{ g/cm}^3$ ，将过筛后的粉体原料分2~3次加入蛋糊，低速搅拌至无干粉状态，加入色拉油或黄油或人造黄油，中速搅拌30s~60s至面糊顺滑，比重计测定终面糊比重达 $0.38\text{ g/cm}^3\sim 0.43\text{ g/cm}^3$ 。

### 7.3 注浆成型

人工或注浆机将浆料注入模具，根据模具规格定重量。

#### 7.4 焙烤

注浆后应立即送至已预热的烤炉，烘烤温度为面温 $180^{\circ}\text{C}\sim 210^{\circ}\text{C}$ ，底温 $160^{\circ}\text{C}\sim 190^{\circ}\text{C}$ ，时间 $25\text{min}\sim 35\text{min}$ ，采用热风旋转炉或隧道烤炉时应同时抽风，焙烤后蛋糕水份含量达 $18\%\sim 23\%$ 。

#### 7.5 脱模、冷却

人工或吸盘机脱模，产品脱模后室温冷却或传送至冷却塔冷却，冷却环境湿度不宜超过 $60\%$ 。

#### 7.6 包装

包装时蛋糕温度不应高于 $35^{\circ}\text{C}$ ，宜采用充气包装。

#### 7.7 成品

应符合GB/T 20977的规定。

---

地方标准信息服务平台