

木薯米粉加工技术规程

Code of practice for processing of cassava rice noodle

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。

本文件主要起草人：张雅媛、卫萍、游向荣、李明娟、周葵、王颖、孙健、陈赶林。

地方标准信息服务平台

木薯米粉加工技术规程

1 范围

本文件界定了木薯干米粉的术语和定义、规定了原辅料、生产加工条件、工艺流程、加工技术和标志、贮存、运输等方面的要求。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内木薯干米粉的加工。

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 1354 大米

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

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

DBS45/ 051 食品安全地方标准 干制米粉

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

以新鲜食用木薯为原料，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

木薯干米粉 cassava dried rice noodle

以大米（占比量 $\geq 55\%$ ）和木薯全粉（占比量 $\geq 15\%$ ）为主要原料，添加一种或多种食用淀粉类原料加工而成的米粉产品。

4 原辅料

4.1 大米

应符合GB/T 1354的规定，其中整精米率指标不作要求。

4.2 木薯全粉

应符合DBS45/ 041的规定，木薯全粉细度应高于100目。

4.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.4 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 14881的规定。

5.2 设备设施

应具备但不限于洗米、磨浆、熟化、成型、干燥、包装等设备。

6 工艺流程

工艺流程见图1：

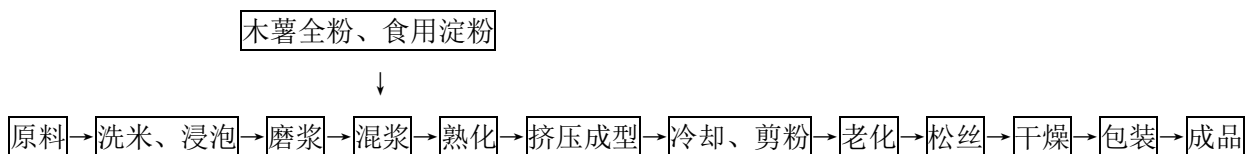


图1 木薯米粉加工工艺流程

7 加工技术

7.1 洗米和浸泡

7.1.1 洗米

宜采用螺旋式洗米机、水力洗米罐或射流式洗米机等设备进行大米清洗至淘米水不浑浊，应除去砂石。

7.1.2 浸泡

将洗过的米放置浸米池中，加水至水位没过米，常温浸泡1 h~4 h，夏季适当换水。

7.2 磨浆

将浸泡好的大米用磨浆机磨浆，采用网筛过滤。

7.3 混浆

将木薯全粉、食用淀粉类原料用部分水分散，混合均匀，采用网筛过滤后与米浆一起混合加水调匀，调节粉团水分含量至47%~50%。

7.4 熟化

将调好的粉团投入米粉机中挤压熟化，加热温度为105℃~110℃。

7.5 挤压成型

将熟化的粉团挤压成形，挤压温度为95℃~100℃。

7.6 冷却、剪粉

将挤出的米粉通过风冷设备冷却后，将米粉剪至规格长度。

7.7 老化

采用保潮静置法在温度为35℃~45℃、湿度75%以上的条件下老化8 h~10 h。

7.8 松丝

采用洗粉机或冷水梳洗槽等进行洗粉，使米粉松散。

7.9 干燥

置于烘干房，烘干温度为35℃~45℃，烘干时间为6 h~10 h，烘干至米粉含水量≤14%。

7.10 包装

产品包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家食品安全相关要求。

8 标志、贮存、运输

应符合DBS45/ 051的规定。

地方标准信息服务平台