

河南省现代食品产业特派员服务团赴白象食品集团开展技术服务

2022年8月25日，河南省现代食品产业特派员服务团谢新华副教授一行到白象食品集团开展学习交流及技术服务。在研发部人员带领下先后参观了方便面、冻干面、酱料等生产车间，并向服务团介绍了整个生产工艺和关键创新部分，其中方便面单条生产线可实现每小时25000包的产量，且整个加工过程基本实现自动化连续生产，减低生产成本，提升生产效率。随后，对冻干面车间进行了参观，了解从面团压延、面条成型、装盘冷冻、后续包装等整个生产流程，服务团与公司就冻干仓库与螺旋式速冻机工作效率及产能进行了讨论和交流。



参观学习后，服务团与公司研发部、质检部、品控部等相关负责进行了座谈、交流。首先，服务团向公司负责人详细介绍服务团主要工作内容，以及河南农业大学食品科学技术学院科研团队科研情况，提出借助此次机会让企业技术难题融入科研，结合学校基础研究平台优势，探索企业研发、生产问题背后真正的根源，力争为企业解决实际迫切需求。



在座谈过程中，研发部负责人介绍了公司骨汤生产工艺，服务团针对所提出酶解提取工艺进行了讨论，相对于常规工艺，酶解可大幅度减少蒸煮时间，降低能耗，且使风味增强。随后，针对酱料生产过程中所发生美拉德反应、油料分离、酱料流动性差等问题进行了解答，服务团提出可通过添加填充物（羟丙基淀粉或麦芽糊精）增强酱料保水、乳化、增稠效果。最后，针对研发负责人在生产过程中发现的粉状料包中油脂析出现象，服务团提出了初步解决方案，得到了研发部的赞同和采纳。同时，服务团向研发部及公司建议未来可向减油、减盐方向发展，做到营养与健康兼顾，引导消费潮流。

供稿人：谢新华，电话：13523565470