



豆浆机用大豆制品生产技术

技术简介

豆浆机用大豆制品生产技术以大豆、燕麦等豆类和谷物为原料，结合营养成分，采用组分分离及重组技术生产不同功能的工程化豆浆机用豆制品。

产品加工工艺

大豆、谷物→粉碎→混合→熟化→成型→计量→包装

产品特点和市场前景

豆浆机用大豆制品具有一定的形状、大小均匀，无异味；色泽为浅黄色或乳黄色；脲酶活性检测呈阴性；干基容重低于大豆；磨制豆浆前不需浸泡，磨制后可省去煮浆时间，节约豆浆制作时间在 50% 以上。与常规浸泡大豆磨制的豆浆比较，采用该产品磨制的豆浆在色泽、口感、黏度、尿酶活性等方面均无显著变化。该产品生产工艺简单可行，不需任何添加剂，具备免泡、易煮或少煮、省时等特性，耐贮藏性和易贮运性明显，尤其适宜工业化、连续化生产，具有广阔的潜在市场前景。

经济指标

建设年产 3000 吨豆浆机用大豆制品生产线，生产设备投资约 1500 万元，年产值 6000 万元，利润 2400 万元。

独特卖点

家用豆浆机的普及也极大地促进了大豆消费。然而，随着生活节奏的加快，消费者发现家用豆浆机或商用豆浆机在磨制豆浆时需要提前泡豆（12 小时以上）、磨制时间过长（20 - 30 分钟）等不足。直接使用干大豆磨制豆浆的豆浆机电耗高、易磨损刀具、口感变差、抗营养因子高等新的问题。豆浆机用大豆制品具备免泡、易煮或少煮、省时等特性，符合现代生活对健康方便食品的需求。

联系地址：北京市海淀区圆明园西路2号 联系人：詹斌 王凤忠（副所长）
联系电话：010-62816473 62817417 网址：www.foodcaas.ac.cn