



## 燕麦膨化食品生产技术

### 技术简介

燕麦膨化食品生产技术选取优质燕麦原料，清理制粉，使用 100% 燕麦粉通过挤压质构重组技术生产膨化产品。挤压质构重组技术集输送、混合、熟化、成型等工艺为一体，工艺集成度高，能耗低，产品形状多种多样，均匀规则，口感酥脆，货架期长。

### 产品加工工艺

燕麦→清理→炒制→制粉→挤压→计量→包装。

### 产品特点和市场前景

中国的燕麦食品主要分为两类，一类是传统的燕麦食品，如燕麦窝窝、燕麦鱼鱼、燕麦饅饅等；另一类是现代燕麦食品，如燕麦片、燕麦米等。燕麦传统食品加工工艺包括清理、磨粉、和面、成型、蒸制等；燕麦米需要蒸煮；燕麦片也需要煮制熟化等过程。燕麦传统食品制作需要技艺，现代燕麦食品种类较少，食用不够方便，市场需要新型燕麦食品。燕麦膨化食品的特点在于采用 100% 燕麦粉，保留了燕麦的营养成分和功能，产品形状规则，货架期较长，可直接食用或加入至牛奶、豆奶、酸奶中食用，食用方便，商品特性佳，市场潜力巨大。

### 经济指标

建设年产 3000 吨的燕麦膨化食品生产线，生产设备投资为 800 万元，年产值 3000 千万，利润 600 万元。

### 独特卖点

近 20 年来，中国、美国、英国、加拿大和日本等国，经过人体临床观察和动物实验，已经确证燕麦能够预防和治疗由高血脂引起的心脑血管疾病，控制非胰岛素依赖的糖尿病以及治疗肥胖症，而无任何化学药物所诱发的毒副作用及损伤肝肾作用。



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