

## 新型果蔬低温高压膨化（非油炸）干燥项目介绍

### 一、项目简介

低温高压膨化果蔬脆片被国际食品界誉为“二十一世纪食品”，它以新鲜水果蔬菜为原料，采用低温高压膨化技术制成，是继油炸果蔬脆片、真空油炸果蔬脆片之后的第三代产品。在国际市场上，膨化果蔬脆片以其味道鲜美、口感酥脆、色泽鲜艳、营养丰富、适合不同口味人群及易于保存和携带方便等特点而异军突起，成为流行的特色食品。膨化果蔬脆片具有低脂肪、低热量、高纤维、富含维生素和矿物质等特点，浓缩了果蔬原有的风味，并克服了真空低温油炸果蔬脆片口感油腻、易腐败变质、不易吸收等缺点。这种膨化果蔬既可作为休闲食品，也可将其进行超微粉碎，作为其他食品加工时使用的高附加值营养基料，应用前景十分广阔。果蔬低温高压膨化干燥又称爆炸膨化干燥（explosion puffing drying）、气流膨化干燥、真空膨化干燥或加压减压气流膨化干燥等，是将含有部分水分的果蔬原料在相对低温和高压的条件下瞬间泄压膨化，并在真空条件下干燥的过程。膨化果蔬加工技术引起包括日本、美国、新加坡、中国和台湾在内的很多国家和地区的重视。膨化果蔬设备具有适用性广、价格低、产生的废弃物少、符合环保要求、操作简单、易于控制等特点。我国果蔬资源丰富，产量高，价格低，具有比较优势，膨化果蔬生产线易于推广和使用。发展膨化果蔬产业，不仅能使膨化果蔬食品享誉全国，而且能走向世界，抢占国际果蔬市场，对于促进我国果蔬行业健康快速发展、繁荣地方经济、增加我国农产品的国际市场竞争力具有重要意义。

二、膨化果蔬脆片生产设备主要设备：清洗设备、去核去皮设备、切分设备、预干燥设备、真空膨化设备、调味设备、包装设备。辅助设备：锅炉、空压机组、真空机组、热交换系统。我公司可提供项目设备总包服务，实行交钥匙一条龙服务。

### 三、生产膨化果蔬脆片的原料

生产膨化果蔬脆片的原料来源非常广泛。水果类，如苹果、梨、香蕉、菠萝、猕猴桃、桑椹、哈密瓜、桃、枣、枸杞等；蔬菜类，如马铃薯、红薯、胡萝卜、辣椒、芹菜、黄瓜、芸豆、食用菌等。

### 四、市场前景

果蔬膨化产品的得率一般为 10~15: 1；而膨化产品与鲜样产品的市场销售价格比约为 60~70: 1，扣除生产成本，产品增值将达到原来的 3~5 倍，利润相当可观。

### 五、经济效益概算

项目的设备投资为 150~200 万元，流动资金为 50~100 万元，收回投资期限为 1~2 年。假设投资建造一个小型苹果膨化果蔬生产厂，约需人民币 150 万元，其中设备投资 100 万元，主要用于厂房租赁、预处理设备、膨化设备、包装设备和运输销售设备的投入；流动资金 50 万元，主要用于原料购置、开办费及其他费用项目支出。设备折旧使用期按 10 年计算，残值率按 10% 计算，年折旧额为  $106.80 \text{ 万元} \times (1-10\%)/10 \text{ 年}=9.612 \text{ 万元/ 年}$ 。年产量的计算按班产 100kg 计算，三班生产，每月按 23 天计算，产品每袋 20g，年产量即为 414 万袋。以每袋膨化苹果所需原料的成本为例计算，年产膨化袋装苹果 414 万袋，假设市场价格 1.80 元/20g（实际市场上的一种果蔬脆片销售价格为 4.50 元/20g），年销售收入可达 636.92 万元，利润总额可达 239.57 万元，仅用了 10 个月，就可收回 150 万元全部投资（其中原料投入产出比按 11: 1 计算）。可以看出，膨化果蔬加工是一个投资少、见效快、回报率高，集经济效益、社会效益于一体的项目。