

速冻食品厂家 速冻油条厂家 宝山区速冻油条

产品名称	速冻食品厂家 速冻油条厂家 宝山区速冻油条
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

1.不宜经常吃油条

大家知道，油条属于高温油炸食品，油温达190℃，并且油是反复使用的，会造成油脂老化色泽变深，宝山区速冻油条，粘度变大，异味增加，油脂中所含的各种营养物质如必需脂肪酸、各种维生素等成分，速冻油条批发，基本或全部被氧化破坏，不饱和脂肪酸发生聚合，速冻油条采购，形成二聚体、多聚体等大分子化合物，这些物质不易被机体消化吸收(在常温下豆油的吸收率为97.5%，花生油为98.3%)。

动物实验证明，用含高温加热油脂的饲料喂养大白鼠几个月后，就出现胃损伤和状瘤，并有肝瘤、肺腺瘤。故认为高温油脂有致癌的可能性，人们对此应引起高度的重视。许多学者认为:不饱和脂肪酸经反复高温加热后产生的各类聚合物，尤其是二聚体等毒性很强，速冻油条厂家，大量动物实验表明，这些聚合物能影响动物的正常发育，降低生育机能，使肝功能异常、肿大。再说，油条面团中加入的碱和矾又对面粉的营养成分有一定的破坏作用，所以为防止油的老化，在炸制油条时，要经常更换新油，的降低或减少有害物质的产生。

此外油条含有铝元素，铝是一种低毒、非必需的微量元素，是引起多种脑疾病的重要因素。它是多种酶的抑制剂，其毒性能影响蛋白质合成和神经介质。铝可使脑内酶的活性受到抑制，从而使精神状态日趋恶化。因此，长期过量摄入铝，可导致老年痴呆。因此，油条不要经常的作为早点食用，但为调剂口味，偶尔吃一次对身体也无妨。

冷冻温度对油条皮和瓤湿基含水率的影响

将0℃预冷45 min的油条分别在 - 18℃和 - 30℃冷冻35 min， - 30℃冷冻时油条皮湿基含水率比 - 18℃冷冻的降低量大，而 - 30℃冷冻时油条瓤湿基含水率比 - 18℃冷冻的降低量小。

冷冻温度对油条质构特性的影响

将0 预冷45 min的油条分别在 - 18 和 - 30 冷冻35 min，除了弹性指标， - 30

冷冻后油条各质构指标值均比 - 18 冷冻小，说明 - 30 冷冻油条复炸后，油条品质保持较好，对其进行显著性分析，可知不同冷冻温度下油条硬度、弹性、黏性、咀嚼性及剪切力指标间均有显著性差异 ($P < 0.05$)。

预冷时间对油条物理特性和品质的影响

2.1.预冷时间对油条皮和瓢温度的影响

不预冷直接速冻后油条的中心温度 (- 2.5) 未到 - 5

以下，在冻藏过程中易结成大冰晶，速冻均匀性变差，破坏油条的感官品质。预冷20 min后油条皮 (16.5)、瓢 (29.2) 的温度都未到15 以下，且速冻后的中心温度 (- 4.8) 未到 - 5 ，油条的皮和瓢在预冷45 min左右达到了15

以下，预冷时间越长，温度变化越趋于平缓，且预冷40 min和60 min速冻后的中心温度 (- 11.1 、 - 18.3) 都达到了 - 5 以下，因此预冷时间可选45 min。

速冻食品厂家(图)-速冻油条厂家-宝山区速冻油条由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。泰安市冬至速冻食品有限公司是从事“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：施经理。