

功能甜味剂介绍---无锡蛋糕培训 无锡西点培训

产品名称	功能甜味剂介绍---无锡蛋糕培训 无锡西点培训
公司名称	杭州酷德教育咨询有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	萧山区城厢街道育才路675-1至675-9号（连续支号）第六层
联系电话	0571-86923891 13484040243

产品详情

杭州酷德教育培训 [调酒魔术网站](http://www.zgtjs.cn) www.zgtjs.cn 蛋糕西点咖啡网站
www.hzdgs.com 舞蹈瑜伽网站 www.kdggw.com 酷德演出公司 www.kdycch.com 酷德酒会服务公司
www.kdlch.com

咨询:100870284 1315111573 空间有详细资料 联系方式 13484040243曹老师 13606505869张老师

现今随着社会的不断进步发展，人们的消费水平的日益提高，对于各类食品的要求不断的提升，作为夏日常用食品之一的冰淇淋，也同样在不断的发展。为了迎合不同的消费者，冰淇淋制造商在“新”上大下功夫，其发展的趋势也开始明朗化： 1.发展保健型的冰淇淋：保健冰淇淋是一种以增进人体健康为宗旨的冰淇淋。纵观传统的冰淇淋制品，是以高糖、高脂类为主，含有较高热量，而未来食品的发展趋势是要以适合人们对营养的要求。为此，营养学家提出了“三低一高”的方案，即低糖、低盐、低脂肪、高蛋白，同样也是冰淇淋行业所发展的趋势。在美国的低热量食品或是无糖类、少糖类的食品发展最为迅速，并且其它国家也紧随其后。有一些患者对饮食有特殊要求，如糖尿病患者忌食脂肪和糖等，如果他们食用了传统的高糖类的冰淇淋势必增加病情，而他们又很喜欢食用冰淇淋。这时，具有特殊要求的功能性冰淇淋将会满足他们的需要。比如，用低聚糖类、糖醇类代替原有的蔗糖的产品正是为这一类消费者服务的。

2.开发新原料：传统的冰淇淋的口感和风味均为人们所接受，其中，脂肪、糖类是起主要作用。但是他们含热量大，不宜使用。为此，就需要他们的代用品，使他们具有脂肪和糖类的口感，而含热量很小。此外在非脂乳固体方面，欧美等国已使用含蛋白35%的乳清蛋白浓缩物代替部分脱脂乳粉生产乳制品。在我国，不少厂家为了降低成本，提高保健功能也用蛋白粉、糊精成分代替部分乳制品。

3.原辅料回归天然：组成乳制品的原辅料材料很多，主要是有两大类：一类是天然的，即取自于自然界中的动植物，如乳类、蛋类、蔗糖,另一类则是合成的,如糖精钠和一些**香精香料**。由于合成的原辅料是为人工化学合成的，其安全性时常受到人们的非议，在使用时心里总是不踏实。而天然的原辅料则一般对人体是安全的。因此，崇尚天然、回归天然已成为当今的时尚，特别是在甜味剂和色素方面。并且使用人工合成的各类甜味剂、色素不断的减少。天然的添加剂得以迅速的运用。

4.消费趋势发生改变：冰淇淋随着发展壮大，产量以空前的速度增加，市场也在急剧的扩大。人们不仅仅对冰淇淋的要求越来越高，而且对品种的风味、色泽、包装、价格方面亦日渐挑剔，并且消费群体发生了巨大的变化。消费队伍继续扩大，在冰淇淋刚刚研制出的，他几乎只是一些孩子的特权。但是，随着人们生活水品的不断提高，冰淇淋产品的改善，他的消费群体不断扩大，成年人也越来越喜欢各类冰淇淋制品了。并且人们的消费时间和目的也都有着不同的变化，冰淇淋不再只是夏日的消费品了。随着其固形物的不断增加，消费者时尚和爱好，其不单单只是给人以清凉、消暑的作用。而更为消费者关注的是其独特的营养性和功能性。

5.产品趋于系列化、多样化：为了适应消费者的消费取向不断变化的需要，乳制品正逐步向着系列化方向发展，如：果味乳制品系列、涂衣型系列、夹心型系列的。在不失去原奶的味道的同时又添加各类水果香味剂和果汁、果肉，并且将酸、甜、咖啡等味道相互结合研制新型产品，从而形成了多元化的产品系列。营养型的，在原有的冰淇淋制品的营养功能的基础上加入一些功能性配料来完善体现冰淇淋制品的优势，比如保健型、运动型、适合糖尿病人型的冰淇淋制品。

6.产品包装趋美、趋新、趋奇：在经济日益发展的今天，人们对商品除了讲究内在的质量外，而且还希望在产品的包装上有所改革，有所突破。

包装主要包括造型和外包装。包装造型对产品的销售有着极大的作用，造型美是体现产品的整体美感的综合，只注重质量而忽略包装的年代已经过去。为此，冰淇淋制造商还要在在冰淇淋的包装上下一番功夫。 功能性甜味剂特点及发展优势

当今食品市场倾向于“健康饮食”，作为高糖、高油类型的冰淇淋中的蔗糖、油脂渐渐被取代，能够减少能量和低热能的产品引来了广泛的关注并且逐渐成为流行的潮流，特别是在冰淇淋的成份中。冰淇淋制造商正在努力寻找适合这些消费者需要的原料。这种蔗糖的替代品不仅能从物理化学方面取代蔗糖而且也可以带来其它的有利于健康的好处。获得好的质量的产品，需要用严谨的科学方法才能使它的功能性得到真正的应用和确切的解释。

为了得到优良的为了得到优良的冰淇淋,人们开始将各种功能性的产品与冰淇淋制品结合使用,这样的产品不仅仅使冰淇淋制品的风味得到了良好的改善,并且有效地弥补、加强了冰淇淋制品的营养、功能性。从能量、运动型冰淇淋和各式的雪糕（还原型、搅拌型、调配型），到果味冰淇淋饮料，和巧克力系列的，种类繁多。以及为适合不同年龄段、不同的消费群体而差异化的生产的各类产品。大大的丰富了冰淇淋制品的品种和其科学的营养价值。但是用什么样的原料可以构成这些新型冰淇淋产品？成功的产品都涉及到严格的指标，在这些要素中，主要还是要注重于口感。因为消费者永远不会因为健康而放弃口感的。

由于蔗糖所能给人带来的口味已经根深蒂固。所以所用的替代品不仅仅要从物理化学方面取代蔗糖的地位而且也要带来许多有利于健康的功能才可以成为一个成功的替代品。

而下列产品正是具备了这两个方面的一种良好的甜味剂，它可以在一些食品领域去替代蔗糖。它有下面的一些功能，使它在焙烤行业中能够更加广泛的被加以应用。

现在就一些功能型配料做一个简单的介绍

低聚异 [麦芽糖](#)

本产品是以精制玉米淀粉为原料，通过引进日本生物酶工程技术和先进工艺开发研制而成的新型糖源，是糖类的换代产品。本产品低甜度、低热值、抗龋齿，具有良好的保湿性，尤其对人体肠道内主要有益菌——双歧杆菌有高度的选择性增殖作用，可抑制肠道腐败菌的生长繁殖及腐败物质的产生，具有净化肠道、防止便秘、增强机体免疫力的特殊功效，是一种功能性糖。异麦芽低聚糖—900与异麦芽低

聚糖—500相比，除具有功能特性外，还由于本产品中非发酵性糖含量大于90%，基本不含葡萄糖成份，因此特别适合于糖尿病人食用。

低聚麦芽糖

低聚麦芽糖是以玉米淀粉为原料，经酶解、转苷、纯化而成的碳水化合物。低聚麦芽糖有滋补营养性，它们能延长供能，强化机体耐力和做功能力，易消化吸收，是一种低甜度、低渗透压的新型甜味剂。当人们经劳动或长时间剧烈运动后，体力消耗大，往往会出现出汗、脱水、体内能源贮备减少、血糖降低、体温升高、肌肉神经传导受到影响、脑功能紊乱等一系列生理上的变化。如服用直链麦芽低聚糖，就能迅速减轻和克服上述现象。低聚麦芽糖与葡萄糖和蔗糖相比，它不存在加热时的着色以及与氨基酸的褐变反应，因此能够用于生产不易着色的食品 低聚果糖

低聚果糖（简称FOS），又称寡果糖或蔗果低聚糖，低聚果糖由于其优良的生理活性及其保健功能，已广泛用于食品和其它领域。作为一种保健食品配料，它可添加于几乎所有饮料及允许有甜味的食品中，从而提高原有食品的价值。有很多专利报道了低聚果糖在食品及医药方面的应用，如作为沙门氏菌抑制剂、低热量食品及饮料、贫血改善剂等。

赤藓糖醇

赤藓糖醇是由葡萄糖经发酵而得到的一种白色晶体，具有甜味，甜度为蔗糖的70-80%。其结晶性好，吸湿性低，易于粉碎制得粉状产品。在相对湿度90%以上环境中也不吸湿，比蔗糖更难吸湿；赤藓糖醇对热和酸十分稳定，在一般食品加工条件下，几乎不会出现褐变或分解现象，能耐硬糖生产时的高温熬煮而不褐变。

赤藓糖醇属于填充型甜味剂，溶于水时会吸收较多的能量，溶解热-97.4J/g，使用时有一种凉爽的口感特性。其甜味纯正，甜味特性良好，与蔗糖的甜味特性十分接近，无不良后苦味。与糖精、阿斯巴甜、安赛蜜共用时的甜味特性也很好，可掩盖强

力甜味剂

通常带有的不良味感或风味。如赤藓糖醇与甜菊苷以1000：（1~7）混合使用，可掩盖甜菊苷的苦后味

。