

# 面包粉改良剂

产品名称	面包粉改良剂
公司名称	辽宁科海食品化学工程有限公司
价格	18.00/kg
规格参数	
公司地址	丹东市振安区九连城镇龙头前街280号
联系电话	0415-4169122 13304253618

## 产品详情

### dg-亲水性单甘酯在面粉及其制品中的应用

溴酸钾作为重要的面粉添加剂使用了大约70~80年，它能显著增加面团的面筋强度、良好的耐烤性能和更好的烘焙弹性，在面制品中发挥着极其重要的作用。然而1992年世界卫生组织（WHO）确认溴酸钾为一种致癌物质，不宜加在面粉和面包中。我国卫生部正式颁布自2005年7月1日起取消溴酸钾作为面粉处理剂在面粉中的使用。溴酸钾的禁用对我国的烘焙业、烘焙辅料供应商是一个挑战，面临着开发溴酸钾的代用品，弥补溴酸钾特殊作用的问题。目前世界上能完全替代溴酸钾的代用品的单体并不存在，业界一般采用复合制剂代替溴酸钾。

我公司的科验人员经过长时间大量的反复实验证实，我公司生产的亲水性单甘酯与抗坏血酸（VC）、生物复合酶及其它填充物等复配使用完全可以达到溴酸钾在面制品中所起到的作用。

dg-亲水性单甘酯系列产品是一种复合乳化剂，以饱和脂肪酸单、双甘油酯作为原料，经特殊工艺添加亲水基团合成的，具有较强的热稳定性，在含水体系中具有优良的水解稳定性，具有很强的胶束形成能力，具有较高的HLB值（5~17），能够大大降低油/水界面体系的活性，无色，无味并具有良好生物降解性，无毒副作用，可以与其他乳化剂以任意比例配伍，对食品的色、香、味无任何影响，在面制品加工中能与直链淀粉结合生成不溶于水的络合物，抑制淀粉的膨润，延迟其糊化的起始温度，减慢淀粉回生速度，有效地防止淀粉老化，并缩短面团搅拌时间，又能保持长时间新鲜及柔软性，此外，亲水性单甘酯能与面粉中固有酯类及面筋中的各种蛋白质形成氢键或偶联络合物，强化了面团的网络结构，从而改进面团的加工性能使烘焙品具有细密组织结构，富有弹性，体积增大且不掉渣。因此，dg-亲水性单甘酯作为面团的柔软保鲜剂和面团的强化剂应用于面粉及其制品中。现已在国内众多知名企业得到良好的应用，具有广泛的应用前景。

dg-亲水性单甘酯用于专用面粉的改良剂中，其添加量占改良剂的20 ~ 30%，用于面制品添加剂中占0.1%左右(以面粉计)。具体情况可根据当地的面粉品质及产品要求做适当调整。