

面包糖浆

产品名称	面包糖浆
公司名称	新沂市恒惠淀粉糖有限公司
价格	4500.00/吨
规格参数	
公司地址	江苏省徐州市新沂市经济开发区天津路
联系电话	86-051688923860/88965708 13952100117

产品详情

新沂市恒惠淀粉糖有限公司产品简介

糖在食品加工中使用已历史久远，是食品加工中不可或缺的一种原料，除蔗糖外，葡萄糖、麦芽糖、果糖在烘焙食品中在国外早已应用。近年来，各类糖浆在我国烘焙食品中也得以广泛应用。我公司研发人员根据面包、蛋糕等烘焙产品的特性，及对传统用的转化糖浆的分析及经过大量的应用试验，研制出专供面包、蛋糕等使用的糖浆。面包、蛋糕专用糖浆

一、配料：

果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆适量白砂糖。

二、专用糖浆用于烘焙中的特性：

1、专用糖浆在烘焙食品中代替白糖的比例：

(1)：糖浆用于面包中：可以完全代替白砂糖。原因是糖浆的主要成分和性质接近水果中所含糖份的特性，给人的味觉甜度要比蔗糖甜，在面包中使用此量即可达到原有的甜度。

(2)：蛋糕类产品：20 - 50%。建议用量与白糖用量相等，即可达到原有的甜度。 2

、糖浆用于面包生产中，糖浆的发酵性能好，比蔗糖发酵快。 糖浆用于酵母发酵的食品加工方面优于蔗糖。酵母菌能利用葡萄糖、果糖、麦芽糖和蔗糖发酵，但葡萄糖和果糖属于单糖，能被酵母直接利用，发酵速度快，在利用酵母面包中，其优点为醒发速度快，产气快，组织结构好，孔洞均匀，改善口感，色泽光亮，香味纯正，松软可口。并且面包有很好的强度和结构。 3

、可使面包、蛋糕等产品的着色好，外表更美观： 果糖和葡萄糖具有还原性(使某些物质的分子还原)，更易受热分解，发生褐变着色反应即美拉德反应。美拉德反应产生的有色物质具有特殊风味；使面包烘干时易于着色，可以获得美观的焦褐表层和焦糖风味。美观且风味好。 4

、用于面包和糕点等保湿性能好，延长产品的货架期： 果糖为无定形单糖，很容易从空气中吸

收水份，带有半分子和一分子的结晶水，吸湿性大，具有良好的保水分能力和耐干燥能力，这一特性可使面包、糕点保持新鲜柔软，从而延长了产品货架期。这是蔗糖面包所不能及的。我们曾经作过试验，糖浆蛋糕存放一个月后仍然松软，而蔗糖蛋糕在数天后即干硬，再长一些时间，表层破碎，而且在贮存中糖浆蛋糕重量减轻情况比蔗糖蛋糕少。有使用面包、蛋糕保湿剂的厂家可完全停止使用，否则产品吸收过量的水份会加速产品的霉变，特别是裸卖产品。并且也可减少面包、蛋糕改良剂的用量。

5、糖浆具有保鲜防腐作用，延长产品保质期：

糖浆中的果糖有高渗透压性，可以抑制微生物生长，从而具有防腐保鲜作用，所以糖浆用于食品保藏，比蔗糖更为有利。能够抑制霉菌生长，延长面包、糕点的保质期，单独使用蔗糖达不到这种要求，而专用糖浆能达到。特别是裸卖产品。有空调的饼屋也建议停止使用防腐保鲜剂，因糖浆的保鲜效果可使面包在正常室温下存放三至五天。这样也可以减少原料成本。

6、保护面筋的作用；

白砂糖在面团搅拌过程中，面团与糖粒摩擦中割断一部分已形成的面筋，使面团应有的面筋率降低或损失。使用糖浆避免损失面筋。

三、专用糖浆在烘焙中的应用工艺：

1、在面包产品的加工过程中，工艺上不必做任何改动。

因为具有良好的亲水性和吸水性，所以在加工中不必大比例减少用水量。（参考用水量为：白砂糖用水量-糖浆用量×10%~15%）

2、在海绵蛋糕(全蛋打法)中,专用糖浆要在蛋糕糊打发好以后用中速将剩余的部份水和专用糖浆及油脂加入搅拌均匀即可，不易过度搅拌。因为果葡糖浆有良好的亲水性，很容易从空气中吸收水分，带有半分子和一分子的结晶水，吸湿性大，具有良好的保持水分的能力和耐干燥能力，这一特性可使蛋糕保持新鲜松软，从而延长了产品货架期。但是高配方的海绵蛋糕产品在使用中要适当的增加SP（蛋糕油）的用量，才能保证产品的稳定性。

3、在戚风蛋糕中可以完全替换蛋黄部分中的白糖，在工艺上也不做任何变动，并且减少了白糖搅化的工序。蛋清部份的白糖不能替代。这是因为糖浆渗透压大原因，造成蛋清不易打发。

4、在牛油蛋糕中在加入鸡蛋后再慢速加入糖浆即可，其它后续工序不变，并适当减少鸡蛋的用量。其它如哈雷蛋糕和用蛋糕预拌粉制作蛋糕（注：配方中需添加白糖的）的不做任何工艺上的改变。

四、专用糖浆在应用中的注意事项：

- 1、在面包中使用,专用糖浆在夏季一定要注意尽量控制面包面团的温度：26度±2度。醒发温度：38度、湿度78度±2度。特别是采用快速直接法工艺生产面包，过度的缩短面包发酵时间，将会影响面包特有的乳酸醇香风味，一般90分钟为宜。
- 2、由于糖浆的美拉德反应，易着色，在烘烤过程中要适当降低烤炉温度，比正常使用的温度降低10-15度，避免产品色泽过深，特别注意的是不能缩短烤制时间（80-100克面团烤制时间为15分钟为宜），否则将影响产品的造型美观和未熟透而出现面包收腰、塌陷现象。
- 3、在所有使用专用糖浆加工的食品中，水的添加量要根据粉的质量而定，优质粉不必减少用水量。其它根据原辅料的特性和操作习惯进行适当的调整，但不必过多的去关注，并且可以减少其它低比例液态原料的使用量。

【产品标准】

