

食品级预糊化淀粉的应用

产品名称	食品级预糊化淀粉的应用
公司名称	宁津县嘉和节能材料有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省德州市宁津县经济开发区宏图路与三岭大街交叉口南100米路西（注册地址）
联系电话	18866016856

产品详情

预糊化淀粉在食品工业中应用

在预糊化过程中，水分子破坏淀粉分子氢键，从而破坏淀粉颗粒结晶结构，使之润涨溶于水中，因此易被淀粉酶作用，利于人体消化吸收。预糊化淀粉这一性质，可用于老人及婴幼儿食品生产。

预糊化淀粉在传统食品中有一定应用优势。马铃薯预糊化淀粉具有较好粘弹性，可代替面粉中面筋，以面粉重量 8% 加入到小麦淀粉中可制得较好馒头。将含直链淀粉预糊化淀粉加入面团中，可改善其形态学特性。另外，在面条中添加适量预糊化淀粉，可减少面条断头，并可快速煮熟，尤以木薯磷酸交联淀粉效果zuijia，其添加量为 10%。

预糊化淀粉保水性强，可用于提高烘焙食品质量。制作蛋糕时，加入一定量预糊化淀粉，调粉时易形成面团，且由于预糊化淀粉增加吸水性并提高产气能力，使蛋糕具有良好容积，并能增加成品新鲜度

及结构均匀性，使产品松软、口感良好。张友柏认为，预糊化淀粉用于烘烤食品，可使蛋糕酥软，且在面包混料、揉面、挤面、挤压、成型过程中可控制面团低温流动性和油脂粘稠性，还可延缓老化。T0098 变性淀粉（预糊化淀粉）对面包感官品质应用效果较好，并通过扫描电镜可知，预糊化淀粉能有效延长面包保鲜期，其最适添加量为面粉质量 2%。预糊化淀粉应用于果料蛋糕生产，其包裹果料悬浮在蛋糕上，保证在加工过程中果料均匀分布于蛋糕；且在工业化生产时，蛋糕加入 2%

特种预糊化蜡质玉米淀粉，既可增加蛋糕体积、又保存产品特性。蛋糕添加面粉质量 4%磷酸酯淀粉可增加蛋糕体积，延缓蛋糕老化，显著改善蛋糕发泡体系持泡性能，添加木薯预糊化淀粉可促进面包水分结合方式，形成稳定状态结合水，改善面包持水性；但添加量大于 5%后增势将减缓。另外，因预糊化淀粉能抑制蔗糖结晶，可用作西式糕点表面糖霜保湿剂。

预糊化淀粉冷冻稳定性好，可用于稳定冷冻食品内部结构。加入适量预糊化淀粉于速冻食品中，可避免产品在速冻过程中裂开，提高成品率，从而降低生产成本；对此，有人对冷冻汤圆皮进行一系列研究。将预糊化淀粉用于速冻汤圆皮，可改善工艺、提高稳定性，可用冷水直接调面替代烫面工序，容易控制面团品质，从而保证产品质量均一。此外，预糊化淀粉具有良好粘弹性和保型性，可增强汤圆弹性，保持汤圆形状有助于避免汤圆塌陷。

预糊化淀粉是米果、薄脆饼干等休闲食品良好原料，优于普通淀粉。原因是用预糊化淀粉制成混合料坯时部分淀粉已吸水，烘烤时，这些水从淀粉颗粒中逸出，从而造成膨胀。而且，有时为了达到更佳效果，还会使用变性过预糊化淀粉。

预糊化淀粉能在冷水中溶胀溶解，形成具有一定粘度糊液分散性较好，且有增稠稳定作用，使用方便，故被广泛用于各种方便食品。在食用时省去蒸煮加热，并还具有增稠、改善口味等功效；且在各种营养糊类、速溶汤料、果酱和苹果馅饼填充物中都有应用。例如，用预糊化淀粉配制速溶麦片、杏仁糊、鸡精等，用温水即可冲服食用，一般在果酱和甜饼馅中用量为 5%~10%。预糊化淀粉凝胶有一定强度，可代替布丁用凝胶，在欧美，以预糊化淀粉为基料，添加一定量淀粉糖、营养强化剂、调味剂等

制成速溶布丁粉是十分畅销方便食品。

预糊化淀粉吸水性强，糊化度及粘弹性都较高，也可用于鱼糜系列产品、火腿、腊肠等食品，以增强弹性，提高成型性，并防失水。如制作鱼丸时添加一定比例预糊化淀粉，既可作粘合剂，又可防鱼丸之间粘接，且对鱼丸结构、颜色、味道和口感均有很大改善，使产品饱满滑嫩；但添加量宜为 10%~40%，若过量则易老化。据美国专利报道，将固体风味料加入预糊化淀粉中，加水覆盖于产品表面，不仅可增加风味，还可增加产品重量 0.05%~20%，会带来意想不到经济效益。

预糊化淀粉具有冷水速溶性、高粘度和高膨胀性等特点