

金燕 起酥油 起酥油 爆米花起酥油

产品名称	金燕 起酥油 起酥油 爆米花起酥油
公司名称	郑州市二七区康福百货商行
价格	120.00/箱
规格参数	型号:食品级 类别:食品添加剂 品牌:金燕
公司地址	河南郑州市二七区万客来东区3牌3号
联系电话	86 0371 86131762 13849191378

产品详情

由于起酥油是作为食品加工的原料油脂，所以其功能特性尤其重要，主要包括可塑性、酪化性、起酥性、乳化性、吸水性等性、乳化性、吸水性等。

1、可塑性 是针对固态起酥油而言。

可塑性 是指在外力作用下，可以改变其形状，甚至可以象液体一样流动。从理论上讲，若使固态油脂具有可塑性，必须其成分中包括一定的固体脂和液体油。起酥油产品基本具备这种脂肪组成。由于起酥油所具有的可塑性所决定，在食品加工中和面团混合时，能形成细条纹薄膜状。而在相同条件下，液体油只能分散成粒状或球状。用可塑性好的起酥油加工面团时，面团的延展性好，且能吸入或保持相当量的空气，对焙烤食品生产十分有利。

2、酪化性 起酥油在空气中经高速搅拌起泡时，空气中的细小气泡被起酥油吸入，油脂的这种含气性质称为酪化性。酪化性的大小用酪化值来表示，即一克试样中所含空气毫升数的100倍。

酪化性是食品加工的重要性质，将起酥油加入面浆中，经搅拌后可使面浆体积增大，制出的食品疏松、柔软。

3、起酥性 起酥性是指食品具有酥脆易碎的性质，对饼干、薄酥饼及酥皮等焙烤食品尤其重要。用起酥油调制食品时，油脂由于其成膜性覆盖于面粉的周围，隔断了面粉之间的相互结合，防止面筋与淀粉固着。此外，起酥油在层层分布的焙烤食品组织中，起润滑作用，使食品组织变弱易碎。

4.是炸薯条原料。在制作爆米花种也加油起酥油，可以做到提高膨胀率，增加酥脆程度。

生产工艺

起酥油shortening，学名白油，因其看起来雪白，形似猪油。起酥油是食品工业的专用油脂之一。它具有一定的可塑性或稠度，用作糕点的配料、表面喷涂或脱模等用途。它是可以用来酥化或软化烘焙食品、使蛋白质及碳水化合物在加工过程中不致成为坚硬而又连成块状，并改善口感。

最初，起酥油就指好的猪油。后来用氢化植物油或少数其他动植物油脂制成的起酥油消费量大大超过猪油。根据油的来源可分为动物或植物起酥油；部分氢化或全氢化起酥油；乳化或非乳化起酥油。根据用途和功能性可分为面包用、糕点用、糖霜用和煎炸用起酥油。根据物理形态可分为塑性、流体和粉状起酥油（即所谓“粉末油脂”）。起酥油和人造奶油外表有些近似，但不能作为一类。人造奶油一般含水份约20%，它是餐桌用油，即直接食用，含有较多添加素（色素、风味剂等）。而起酥油一般不直接食用。

国外市场上起酥油的品种很多。按以上分类再加以系列化。例如油脂氢化的程度、塑性的大小、充气率、稠度或粘度、粉末的含油率等等。可是在国内市场上并未见到国产的多种品种，食品工业对此尚未提出多种或特种要求，所以在这方面只是处于初级阶段。粉末性起酥油国内已有生产，都是微胶囊型，含油量20-80%。

功能特性起酥性 起酥性是指烘焙糕点具有酥脆易碎的性质。各种饼干就是酥脆点心的代表。用起酥油调制食品时，油脂呈薄膜状分布在小麦粉颗粒的表面，阻碍面筋质相互粘结，使烘烤出来的点心松脆可口。一般说来，可塑性适度的起酥油，起酥性好。油脂过硬，在面团中呈块状，制品酥脆性差，而液体油在面团中，使制品多孔，显得粗糙。油脂的起酥性用起酥值表示，起酥值越小，起酥性越好。酪化性 起酥油加到混合面浆中经高速搅打起泡时，空气中的细小气泡被起酥油吸入，油脂的这种含气性质称为酪化性。酪化性的大小可用酪化价(cv)表示。把1g油脂中所含空气的毫升数的100倍表示酪化价。起酥油的酪化性要比奶油和人造奶油好得多。加工蛋糕若不使用酪化性好的油脂，则不会产生大的体积。蛋糕的体积与面团内的含气量成正比。乳化性 油和水互不相溶，但在食品加工中经常要将油相和水相混在一起，而且希望混得均匀而稳定，通常起酥油中含有一定量的乳化剂，因而它能与鸡蛋、牛奶、糖、水等乳化并均匀分散在面团中，促进体积的膨胀，而且能加工出风味良好的面包和点心。氧化稳定性 与普通油

脂相比，起酥油的氧化稳定性好。这是因为原料中使用了经选择性氢化的油。其中全氢化型植物性起酥油效果最好，动物性油脂则必须使用bha或生育酚等抗氧化剂。