

## 双燕泡打粉 双燕 食品级

产品名称	双燕泡打粉 双燕 食品级
公司名称	广州孟发贸易有限公司
价格	150.00/箱
规格参数	品牌:双燕 型号:食品级 名称:泡打粉
公司地址	广州市荔湾区芳村大道西623号813房（仅限办公用途）
联系电话	020-29173535 13922772428

## 产品详情

泡打粉它是由苏打粉配合其它酸性材料，并以玉米粉为填充剂的白色粉末。泡打粉在接触水份，酸性及碱性粉末同时溶于水中而起反应，有一部分会开始释出二氧化碳（CO<sub>2</sub>），同时在烘焙加热的过程中，会释放出更多的气体，这些气体会使产品达到膨胀及松软的效果。泡打粉根据反应速度的不同，也分为『慢速反应泡打粉』、『快速反应泡打粉』、『双重反应泡打粉』。快速反应的泡打粉在溶于水时即开始起作用，而慢速反应的泡打粉则在烘焙加热过程开始起作用，其中『双重反应泡打粉』兼有快速及慢速两种泡打粉的反应特性。一般市面上所采购的泡打粉皆为『双重反应泡打粉』。

泡打粉虽然有苏打粉的成分，但是是经过精密检测后加入酸性粉（如塔塔粉）来平衡它的酸碱度，所以，基本上，虽然苏打粉是带碱物质，但是市售的泡打粉却是中性粉，因此，苏打粉和泡打粉是不能任意替换的。

至于做为泡打粉中填充剂的玉米粉，它主要是用来分隔泡打粉中的酸性粉末及碱性粉末，避免它们过早反应。泡打粉在保存时也应尽量避免受潮而提早失效。

## 检测方法

泡打粉是一种复合膨松剂，又称为发泡粉和发酵粉，主要用作面制食品的快速疏松剂。有些分香甜型和食用型泡打粉，是一种快速发酵剂，主要用于粮食制品之快速发酵。在制作蛋糕、发糕、包子、馒头、酥饼、面包等食品。泡打粉产品现执行国家标准GB 25591-2010《食品添加剂复合膨松剂》。

## 用法用量

先将所要制取的面粉（或其它粮食粉类）按2-3%泡打粉的比例拌和均匀(过量加入泡打粉会导致食物味苦)，然后放入适量温水或冷水揉搓或搅拌，给予一定的发酵时间，即可进取蒸、烘、烤、煎等方法制作成各式包点。

## 效果评定

市场上的泡打粉品种林林总总，多之又多，但怎样评定一种泡打粉的效果呢？“多、快、好、省”这四字诀，则是一种比较直接、比较客观的评定方法。所谓“多”，就是指泡打粉的产气量要多，所谓“快”，是指泡打粉应用起来，要见效快、蓬松快，所谓“好”，当然是指应用效果了，而所谓“省”，则是从应用成本考虑了。一种泡打粉再便宜，价格再低，但如果用量大才能见效的话，使用成本肯定就会高了，用量省这个条件，自然就成为考察泡打粉应用效果的一个因素了。

## 其他信息

其中一种配方：钾明矾46%（学名：十二水合硫酸铝钾(alum)又称：明矾、白矾、钾矾、钾铝矾）、碳酸氢钠、碳酸钙、淀粉、糖精钠0.3%、香兰素。

适用范围：可用于面包、糕点、饼干的面制食品的快速制作。

使用方法：先将泡打粉与干粉（干面粉）拌匀，再加适量的30 ° c左右的水搅拌即可蒸烤。

使用量：根据gb2760规定，按生产需要适量使用。

保质期限：在防潮、阴凉、密封的条件下，一般保质期为12个月，有的可能是3个月或5个月。

配料中的钾明矾过量食用会对人体有一定毒害作用，现在被医学证明不宜长期大量食用，否则会导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。及引起老年性痴呆症。常用作油条、粉丝、米粉等食品生产的添加剂。

泡打粉的配方多钟多样，现在市场上已经有售多种不含明矾的配方产品，如用焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸内酯等代替明矾作为泡打粉的酸味剂。