

起酥油，油炸食品专用起酥油，售后服务

产品名称	起酥油，油炸食品专用起酥油，售后服务
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 产品规格:1*25
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

产品详情

起酥油

起酥油从英文“短（shorten）”一词转化而来，其意思是用这种油脂加工饼干等，可使制品十分酥脆，因而把具有这种性质的油脂叫做“起酥油”。

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。

初，起酥油就指猪油。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%。

、功能用途分类

(1)普通型起酥油--可塑性范围广，具备起酥油多种功能特性，用于面包加工业。

(2)稳定型起酥油--氧化稳定性高，用于饼干、椒盐饼干以及煎炸食品的加工。

(3)高乳化型起酥油--乳化剂添加量大，用于糕点加工，能使制品体积大、口感好、不易老化。其功能特性也较好。含量：99