凝结多糖，面制品 烘烤食品 凝结多糖

产品名称	凝结多糖，面制品 烘烤食品 凝结多糖
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	180.00/千克
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

凝结多糖 ：
.1 在食品行业应用

凝胶多糖由于其良好的加工适应性如保水性、耐冷冻性、耐热性、粘结性和成膜性等功能而被广泛地应用于食品工业各个领域。各种适用于不同食品的特殊制剂已得到开发应用
。凝胶多糖既可以作为食品添加剂又可作为食品主成分应用到食品中。[2]

1.1在肉制品中的应用

凝胶多糖在50～60℃的水分吸收率大，这一性质使它适于应用在肉制品中。在肉类加工中，凝胶多糖能改善香肠和火腿的持水性，在汉堡包中加入0.2～1%的凝胶多糖，烹调后形成松软、多汁和高产量的汉堡包。另外，利用其薄膜形成性，在汉堡包、炸鸡等表面覆膜，使烧烤过程中产品的重量损失降低，肉汁多而且口感香滑柔软。其覆膜方法是将5%凝胶多糖、0.5%淀粉、94.5%水混合分散均匀，将被覆食品在其中浸渍5～15s，取出后在125～130℃油浴中加热30～40s，去油冷却，然后急速冷冻或冷藏，调理时可再行加热烘烤或油炸。

1.2在面制品中的应用

凝胶多糖应用于中华面、荞麦面、切面时，可以增强面制品面条的硬度、弹性、粘度等，改善口感、抑制热水溶胀、减少煮烂、减轻汤汁混蚀。使用量为小麦粉的0.3～1%，常用量0.4%。调制时先将凝胶多糖与小麦粉混合均匀，再与其它原料混合均匀制面。豆腐是日本和中国的传统食品，它具有柔软的质构，将4%的凝胶多糖与豆腐凝固剂混合使用于豆乳中，挤压加热可制得豆腐面，赋予它不同的质构，并且还可将豆腐进行高温消毒，也可冷藏。

1.3在水产制品中的应用

凝胶多糖用于水产制品，如鱼肉糕、油炸鱼肉糕、鱼肉圆、冷冻鱼肉糜等，可以增强制品弹性、有咬头

，同时使其硬度增加便于成型操作。使用量一般为鱼肉糜量0.7%。使用时先将凝胶多糖调制成低强度凝胶，再加入鱼肉糜中。

1.4在烘烤制品中的应用

利用凝胶多糖的保湿保鲜和保型特点，也可将其添加到糕点如蛋糕、奶酪饼等中。加工时外观不凹陷，加工后保湿性良好，即使进行冷藏也不会产生老化发沙现象，使用量一般0.1～0.4%。凝胶多糖用于面包、馅饼的流动性馅心，由于胶凝作用可使其保持适当的形状，便于操作。改变其添加量可对其硬度和保型性进行调节。如蜂蜜、奶油、沙司类风味馅心，使用量一般为2～5%。

1.5在冷冻制品中的应用

凝胶多糖作为稳定剂应用于冰淇淋可提高其保型性。将凝胶多糖与其它稳定剂合用效果好。使用量一般为0.2～0.3%。一种冰淇淋的配方和操作要点如下：全脂炼乳12、脱脂乳粉8.0、无盐奶油15.5、砂糖3.0、饴糖5.0、蛋黄1.0、乳化剂（om）0.2、香料（香兰素）0.1、水55、凝胶多糖0.2。先将其混合后热处理达85℃，均质（100mpa）

1.6在其它制品中的应用

凝胶多糖用于草莓酱、蜂蜜和蛋黄酱等粘稠而不易操作的风味物，可以制作草莓片、蜂蜜片和蛋黄酱片等，这些薄片可以直接作为风味小食品食用，也可以用于夹心、夹馅、卷寿司芯等。蔬菜、水果、肉类制品都可以用凝胶多糖制成薄片状食品。这些食品可进行冷冻保存，并且在使用时加热也不溶化。凝胶多糖作为生产素食香肠的关键组分，使这种香肠具有全脂香肠的质构味道和口感。它还可代替干酪制品中的脂肪防止酸乳酪和低脂酸性稀奶油的脱水收缩。大多数乳加工的巴氏杀菌温度对凝胶多糖的凝胶是合适的。还可将凝胶多糖用于制作绿茶风味的果冻，这种果冻可冷冻保藏，食用前以微波加热。凝胶多糖含膳食纤维98.6%，可用作低热、减肥、防止便秘等的功能性食品配料，生产保健食品。