

# 烘焙原料 车轮牌起酥油 车轮人造白奶油 车轮白油 16KG 铁桶装

产品名称	烘焙原料 车轮牌起酥油 车轮人造白奶油 车轮白油 16KG 铁桶装
公司名称	广州市海珠区恒冠食品贸易商行
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 380.00 品牌: 车轮 产品类别: 人造起酥油
公司地址	广州市海珠区南泰路228号首层翔泽市场自编之 茶叶街10号
联系电话	86-02029878887 15112112251

## 产品详情

生产制作编辑

原料准备

原料油脂

- 1、动物油脂：牛脂、猪脂。
- 2、动物氢化油：鱼油、牛脂等氢化油。
- 3、植物油：大豆油、菜籽油、棉籽油、椰子油、棕榈油、棕榈仁油、米糠油、玉米油等。
- 4、植物氢化油：以上植物油经氢化得到的油脂。
- 5、动植物酯交换油。

以上油脂必须是经很好地精炼，达到较高的质量，才能保证人造奶油的制造品质，以及良好的保存品质

## 。原料油脂的选择

一般的人造奶油中，油相占80%左右，在成本中费用最大，所以原料油脂的选择很重要。合理地选择原料油脂，是降低成本，同时又能保持产品质量的首要问题。一般原料油由一定数量的固体脂和一定数量的液体油搭配调合而成。固体脂和液体油的比例和品种根据产品要求和各国资源而异，一般可根据以下三个方面选择：

- 1、根据产品的用途和气温，确定sfc的值和熔点，使之符合产品口熔性、稠度等要求，再根据sfc的值和熔点确定固液油脂的比例。使用温度下，家庭用人造奶油的sfc在10—20之间；而食品工业用的人造奶油在15—25之间，片状酥皮油甚至可达40左右。
- 2、注意原料油脂的结晶性。人造奶油珠油脂晶粒由大约20%的脂肪形成，晶粒结构把大约80%的液体油和大约16%的水吸住。原料油脂中的高熔点成分决定了人造奶油结晶的趋向，一般选择几种油脂搭配，使之能形成晶体。
- 3、考虑营养性。家庭用人造奶油要求使亚油酸和饱和酸的比例至少为1.0以上，而且不希望有异构酸，为此常使用富含亚油酸的液体油脂，如棉籽油、米糠油、玉米胚芽油、葵花籽油等，大豆油不大稳定，需限量使用。

油脂的选择与配合还有很多其他因素，如何选择最佳方案，必须因地、因时制宜，不可一概而论。辅料

人造奶油是油脂和水乳化后进行结晶的产物。使用的水必须经严格的消毒，除去大肠杆菌等，使之符合食用的卫生要求。另外，还必须除去各种有害的金属元素及有害的有机化合物。为了改善制品的风味、外观、组织、物理性质、营养价值和贮存性等，还要使用各种添加剂：

- 1、乳成分：一般多使用牛奶和脱脂乳。新鲜牛奶必须经过认真灭菌，确认没被微生物污染后方可使用。奶粉、脱脂奶粉加水后亦可使用，只是乳味稍逊色。牛奶和奶粉可直接使用，如果经乳酸菌发酵产生双乙酰，使用时可强化人造奶油的风味，防止维生素a和油脂被氧化破坏。因发酵乳和鲜牛奶需要冷藏保存，在配料中一般不使用，而采用脱脂奶粉或植物蛋白。
- 2、食盐：家庭用人造奶油几乎都加食盐，加工糕点用人造奶油多不添加食盐。添加食盐除增加风味，还具有防腐效果。一般地讲，软型人造奶油可添加得少些，而硬型人造奶油添加的食盐量要多些。为了使盐味圆润，可添加微量的谷氨酸等氨基酸。
- 3、乳化剂：为了形成乳化和防止油水分层，制造人造奶油必须使用一定量的乳化剂。常使用的乳化剂为卵磷脂、甘油单硬脂酸酯以及蔗糖单脂肪酸酯。蔗糖糖单脂肪酸酯常用于水包油型人造奶油的制取。一般情况下，单独使用一种乳化剂的并不多见，而是两种以上并用。为了制取理想的乳状液，有时要做性能试验来选择乳化剂的种类、用量及几种乳化剂的搭配。使用乳化剂不仅可生成稳定的乳化物，而且用在食品中有搞老化的作用。卵磷脂可防止烹调时油脂飞溅。卵磷脂的用量为0.3—0.5%，甘油单硬脂酸酯为0.1—0.5%。
- 4、防腐剂：为了阻止微生物的繁殖，人造奶油中需加一些防腐剂。食盐是调味料，也是防腐剂。如果在人造奶油中加3%左右的食盐，当人造奶油中水分在17%左右时，就可以阻止微生物繁殖，但人造奶油中食盐一般达不到以上用量，有些甚至不及盐，这时需添加一些其他防腐剂。根据“食品卫生法”，日本允许添加0.05%以下脱氢乙酸（dha）。中国允许用苯甲酸或苯甲酸钠，用量为0.1%左右。此外，柠檬酸可降低乳清中的ph值，减少霉菌的繁殖机会。
- 5、抗氧化剂：为了防止原料油脂的酸败和变质，通常添加维生素e、bha、tbhq、bht等抗氧化剂，也可添加柠檬酸作为增效剂。维生素e的浓缩物用量为0.005—0.05%，bha等合成抗氧化剂为0.02%以下，增效剂为0.01%左右。

6、香味剂：为了使人造奶油的香味接近天然奶油香味，通常加入少量奶油味和香草一类的合成食用香料，来代替或增强乳成分所具有的香味。

7、着色剂：人造奶油一般无需着色，天然奶油有一点微黄色，为了仿效天然奶油，有时需加入着色剂。主要使用的着色剂是胡萝卜素，也可使用其它色素，如柠檬黄。

此外，在有的小包装人造奶油中，加入一些糖，以满足甜食者的要求。

## 制备方法

人造奶油的制备方法是：先按配方要求把液体油脂和固体油脂（氢化油脂）送入配和罐，再把食盐、糖、香味料、食用色素、奶粉、乳化剂、防腐剂、水等调配成水溶液。边搅拌边添加，使水溶液与油形成乳化液。然后通过激冷机进行速冷捏合，再包装为成品。

## 生产工艺

包括原辅料的计量与调合、乳化、杀菌、急冷捏合、包装、熟成等阶段。计量与调合

原料油按一定比例经计量后进入计量槽。油溶性添加物（乳化剂、着色剂、抗氧化剂、香精、油溶性维生素等）及硬料（极度硬化油等）倒入油相溶解槽（已提前放入适量的油），水溶性添加物（食盐、防腐剂、乳成分等）倒入水相溶解槽（已提前放入适量的水），加热溶解、搅拌均匀备用。乳化

加工普通的w/o型人造奶油，可把乳化槽内的油脂加热到60℃，然后加入溶解好的油相（含油相添加物），搅拌均匀，再加入比油温稍高的水相（含水相添加物），快速搅拌，形成乳化液，水在油脂中的分散状态对产品的影响很大。水滴过小（直径小于1 μm的占80 - 85%），油感重，风味差；水滴过大（直径30 - 40 μm的占1%），风味好，易腐败变质；水滴大小适中（直径1 - 5 μm的占95%，5 - 10 μm的占4%，10 - 20 μm的占1%，1厘米的人造奶油中水滴有一亿个左右），风味好，细菌难以繁殖。杀菌

乳化液经螺旋泵入杀菌机，先经96℃的蒸汽热交换，高温30秒杀菌，再经冷却水冷却，回复至55 - 60℃。急冷捏合

乳状液由柱塞泵或齿轮泵在一定压强下喂入急冷机（a单元），利用液态氨或氟里昂急速冷却，在结晶筒内迅速结晶，冷冻析出在筒内壁的结晶物被快速旋转的刮刀刮下。此时料液温度已降至油脂熔点以下，形成过冷液。含有晶核的过冷液进入捏合机（b单元），经过一段时间使晶体成长。如果让过冷液在静止状态下完成结晶，就会形成固体脂结晶的网状结构，其整体硬度很大，没有可塑性。要得到一定塑性的产品，必须在形成整体网状结构前进行b单元的机械捏合，打碎原来形成的网状结构，使它重新结晶，降低稠度，增加可塑性。b单元对物料剧烈搅拌捏合，并慢慢形成结晶。由于结晶产生的结晶热（约50kcal/kg），搅拌产生的磨擦热，出b单元的物料温度已回升，使得结晶物呈柔软状态。包装

从捏合机出来的人造奶油，要立即送往包装机。有些需成型的制品则先经成型机后再包装。包装好的人造奶油，置于比熔点低8 - 10℃的熟成室中保存2 - 3日，使结晶完成，形成性状稳定的制品

## 禁忌与副作用编辑

虽然反式脂肪酸可以使食物的味道、口感更好，但反式脂肪酸对人体健康危害巨大，却一直没有引起人们的重视。其实当脂肪酸的结构发生改变，其性质也跟着起了变化。许多人知道，含多不饱和脂肪酸的红花油、玉米油、棉子油可以降低人体血液中的胆固醇水平，但是当它们被氢化为反式脂肪酸后，作用却恰恰相反，反式脂肪酸能升高ldl（即低密度脂蛋白胆固醇，其水平升高可增加患冠心病的危险），降低hdl（即高密度脂蛋白胆固醇，其水平升高可降低患冠心病的危险），因而增加患冠心病的危险性。欧洲8个国家联合开展的多项有关反式脂肪酸危害的研究显示，对于心血管疾病的发生发展，反式脂肪酸负有极大的责任。它导致心血管疾病的几率是饱和脂肪酸的3~5倍，甚至还会损害人的认知功能。此外，

反式脂肪酸还会诱发肿瘤（乳腺癌等）、哮喘、2型糖尿病、过敏等疾病，导致妇女患不孕症的几率增加70%以上，对胎儿体重、青少年发育也有不利影响。

据了解，如今在美国食品标签必须注明反式脂肪含量，而且规定含量不得超过2%；在加拿大，食品标签必须注明反式脂肪含量，并鼓励减少含反式脂肪酸食物的摄入。然而目前我国还没有食品反式脂肪酸含量标准，人们对反式脂肪酸也知之甚少。专家建议市民在购买食品时，最好要特别留意一下有无“人造奶油”、“氢化植物油”、“植物黄（奶）油”等字样，以区分是否含有反式脂肪酸。除此之外，洋快餐中含有大量反式脂肪酸，年轻人和孕妇要特别当心。

[1]

饮食文化编辑

最早的人造奶油是普法战争时期法国化学家mege -mouries发明的，1870年拿破仑三世授予奶油代用品发明奖，后来在其它国家都先后出现了人造奶油，特别在欧美地区取得了较大的发展。近十年来美国人造奶油产量稳定在53万t/a—54万t/a，其消费市场已基本成熟。20世纪50年代，日本的人造奶油工业也取得了较快发展，人造奶油类制品年产量高达25万吨左右，其产品品种向多样化、专用化发展的趋向十分明显。我国人造奶油起步较晚，1984年首次引进丹麦设备，当年的产量仅为772吨，大部分用于食品工业。近年，随着外资企业的进入，我国人造奶油的产量才取得快速增长，1996/1997两年间，人造奶油的年产量仅为3万吨左右，但与国外相比，仍有较大差距。

本产品的建议零售价是¥380.00，品牌是车轮，产品类别是人造起酥油，是否进口是否，生产许可证编号QS是320502020013，原产地是广东，酸价 是见包装，净含量（规格）是32（ml），特产是否，保质期是12（个月），生产厂家是张家港统清食品有限公司，卫生许可证是见包装，产品标准号是Q/ZPN0002S，包装规格是1\*16000g