

广州食笑园餐饮管理有限公司优品面包

产品名称	广州食笑园餐饮管理有限公司优品面包
公司名称	广州食笑园餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	品牌:华林品华居
公司地址	广州市白云区石槎路380号1区（仅限办公用途）
联系电话	020-22251252 13710737413

产品详情

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅告诉记者，“面包在制作过程中，一般都是要加入乳化剂的”，因为乳化剂有很多功效，可以把水和油连接起来，降低水面和油面的表面张力，形成稳定的“水包油”或者“油包水”的一个状态，这样做出来的面包才不会出现塌架，柔软，有光泽。

如果不加乳化剂，面包放两天就会变硬老化，加乳化剂相当于给面包加了“抗老化剂”和“保鲜剂”，面包芯不容易老化。

华林品华居除了面包之外，蛋糕、烘焙的其他食品里面也都会有乳化剂，起到膨松作用。目前市面上的乳化剂，总体来说安全性都很好，所以大部分都不指定每天允许摄入量，有些乳化剂本身就来自食品。

有消费者担心，万一商家把乳化剂加多了怎么办呢？乳化剂加多了反而会影响面包的风味和口感，也增加商家的成本，对商家来说没必要超量添加。因此面包中的乳化剂进入人体，不会对人体造成健康损害，消费者不必谈“添”色变