

上海餐饮饮用水检测 食品添加饮用水检测

产品名称	上海餐饮饮用水检测 食品添加饮用水检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

食品加工用水检测、水质质量检测中心：

烘焙食品厂对水的要求及处理与饮料产品相比就要粗放许多了，这样就容易使人造成误解，认为面包加工用水的水量较小，对水质也没什么要求，而且可随意使用。

事实上，水是面包加工的四大基础原料之一，面包加工对所用水的水质也有其特定的要求，水质的好坏与面包加工过程及终品质密切相关。因为水是面包加工中重要的增塑剂与溶剂，由于水的存在，面粉才可能形成具有粘滞流动特性的面团，酵母生长等一系列生理生化反应才得以进行，也终才能加工成面包。

首先，要求制作面包的原料用水应是透明、无色、无臭、无异味、无有害微生物，不允许致病菌的存在，满足生活饮用水水质标准。此外，面包加工对水的硬度、碱度及温度也有相应要求。

硬度

硬度是指水中存在的金属离子沉淀肥皂的能力，水的总硬度是暂时硬度与硬度之和。暂时硬度又称碳酸盐硬度，主要成分是钙、镁的酸式碳酸盐，其次是钙、镁的碳酸盐，它们在煮沸过程中会分解成为溶解度很低的碳酸盐沉淀，从而除去大部分硬度。硬度又称非碳酸盐硬度，包括钙、镁的硫酸盐、硝酸盐、氯盐，这些盐类经加热煮沸不会产生沉淀，硬度不变化。z89g88l5ysqw

天然水按硬度（德国度，即1L水中含有10mgCaO为1度）可分为极软水（30）。面包加工用水要求硬度应适中，即8—16度。过硬与过软的水均不适于面包加工。因为钙、镁离子的存在会强化面筋的韧性，使面包口感变得粗糙，并使面包发酵时间延长；而极软水会使面团过于柔软、发黏，缩短发酵时间，面包易塌陷。

实际生产中，可根据面包要求及面粉的品质对所用水的硬度进行适当处理。例如，对过硬的水可采取加碳酸钠沉淀等方法进行适度软化；过软的水可通过添加微量硫酸钙等方法来增加硬度。

碱度

水的碱度取决于水中能与H⁺结合的OH⁻、CO₃²⁻和HCO₃⁻的含量，分别称为氢氧化物碱度、碳酸盐碱度和重碳酸盐碱度，三种碱度的总量为水的总碱度。注意OH⁻和HCO₃⁻不可能在水中同时并存，水中通常不含OH⁻，又由于钙、镁离子碳酸盐的溶解度很小，当水中无钠、钾存在时，CO₃²⁻的含量也很少，故天然水中仅有HCO₃⁻存在；只有在含有Na₂CO₃或K₂CO₃的碱水中，才存在CO₃²⁻。

面包面团属发酵面团，而酵母的适pH值生长范围为5.0—5.8，显然，理想的面包加工用水的pH值应控制为略小于7。碱度过高的水不利于酵母的生长，此时可添加乳酸进行中和；偏酸性的水将有助于面团发酵过程，但酸度过大的水会影响面包的终体积。

温度

不同的烘焙制品在进行面团调制时，根据各自面团的功能特性要求都有自己特定的温度条件。由于酵母的适生长温度为25—28℃，因此，发酵面团一般要求温度控制在25—30℃之间。要使面团达到适宜的温度，通过水温来调节控制是一种十分方便且经济有效的手段。