



凝聚天然 缔造健康

“冷冻面时代”的新秀——海藻酸钠

在传统速冻食品水饺、汤圆市场格局基本稳定之时，不少企业试图以差异化产品抢占市场，2011年这一年，冷冻面条、冷冻熟面、冷冻蒸面，冷冻红烧牛肉面——冷冻面条家族连添新丁。一系列冷冻面条的面市，完全可以把国内冷冻食品产业引入“面条时代”。

冷冻面条在水煮、冷冻过程会不同程度的影响面条的口感，在消费者要求食品方便快捷、安全保健、营养爽口的时代，提高冷冻面条品质、口感的辅助物便成了生产者手中的宝物。而海藻酸钠就是一种符合人们追求保健理念的、可有效提高冷冻面条口感的天然功能性食品添加剂。

海藻酸钠是从褐藻类植物中提取的一种天然高分子多糖，其具有独特的凝胶、增稠、乳化特性，在食品行业中应用广泛。它实际上是一种天然纤维素，可减缓脂肪糖和胆盐的吸收，具有降低血清胆固醇、血中甘油三酯和血糖的作用，可预防高血压、糖尿病、肥胖症等现代病；在肠道中能抑制有害金属如镉、镉、铅等在体内的积累；在国内外已日益被人们所重视。日本人把富含海藻酸钠的食品称为“长寿食品”，美国人则称其为“奇妙的食品添加剂”。

冷冻面条在工业化生产中最常见的问题就是水煮后表面粘连；口感、咬劲、滑爽性不佳等问题；冻结过程中，冰晶的形成会对面条本身造成一定的机械破坏，使面条在复热时断条率增大。而海藻酸钠应用在面条中正好可以增强面粉中的蛋白质黏结力，防止可溶性淀粉和营养成分渗出，提高面团的延展性，改善口感和表面粘连问题；海藻酸钠还可以提高冷冻面条的抗剪切力，使得冷冻面条的硬度增加，粘着性降低，增加面条的咬劲和滑爽性，有效地提高冷冻面条的口感；更重要的是海藻酸钠在面条冷冻过程中可以减缓冰晶的形成，降低面条的机械损伤，降低面条复热后的断条率。在冷冻面条中添加0.3%的海藻酸钠，就可以很好的提高冷冻面条的品质。

海藻酸钠作为一种天然、健康的功能性食品添加剂，在日本，欧美等国家已经广泛应用于面制品、肉制品、饮料等食品行业中，近几年，在我国也慢慢的被大家认识、研究、应用。目前，青岛明月海藻集团作为全球最大的海藻酸盐生产基地，可向广大的用户提供优质的海藻酸钠及其配料。