

凝聚天然，缔造健康

海藻酸钠复配增稠剂在新型速冻调理食品中的应用

■ 青岛明月海藻集团 逢圣慧

海藻酸钠又名褐藻酸钠、海带胶、褐藻胶、藻酸盐，是由海带中提取的天然多糖碳水化合物，自上世纪八十年代以来，海藻酸钠在食品行业开始广泛应用。它可降低人体对糖、脂肪的吸收，具有降低血糖、甘油三酯、胆固醇的作用，可预防糖尿病、高血压、肥胖症等。它进入人体肠道中能抑制有害金属如镉、镉、铅等在体内的积累，正是因为海藻酸钠这些重要特性，在国内外已日益被人们所重视。

速冻调理食品是指以农产、畜禽、水产品等为主要原料，经前处理及配制加工后，采用速冻工艺，并在冻结状态下（产品中心温度在 -18°C 以下）贮存、运输和销售的包装食品。市场上常见的丸子、狮子头、鱼豆腐、甜不辣、以及台湾烤肠，亲亲肠、油炸鸡块、油炸茄盒和藕盒等食品都是速冻调理食品的范围。海藻酸钠除了极佳的保健功能，它在食品行业广泛应用的原因是其遇二价钙离子可形成热不可逆的海藻酸钙凝胶，并且海藻酸钠根据钙离子浓度和温度不同，可以形成从柔软到刚性的多种不同强度的热不可逆凝胶，这种别具一格的性质，决定了其在速冻调理产品中有着广泛的应用。

众所周知，人类现在是处在食物链的顶端，不仅在享用蔬菜的同时，还享用各种肉食，那么，如何才能将肉食与蔬菜合理搭配，发挥其最佳效果？下面我们推荐一种新型的速冻调理肉制品的制作方法。

工艺步骤：

肉浆、海藻酸钠配料、蔬菜、水、香料→搅拌混匀→脱气→倒入模具成型→冷冻→切块→成品。

食用方法：将产品解冻或半解冻后，涮火锅、油煎、穿串烧烤、炒菜均可。

该产品冻后具有与冻豆腐类似的蜂窝状结构，吸纳汤汁能力极佳，久煮不烂，吃起来口感爽嫩，营养丰富，是火锅类、烧烤、炒菜类产品的的新选择。

青岛明月海藻集团作为全球最大的海藻酸盐生产基地之一，愿高时效地为各方朋友提供高品质的海藻酸盐及配料！

