



【青岛明月专栏】



凝聚天然，缔造健康

## 海藻酸钠脂肪替代品 萨拉米的绝配好搭档

■ 青岛明月海藻集团有限公司

随着国际化的发展步伐，“地球村”的理念已经走进了世界各国人民的心里，各国生活方式的交融让人们的生活丰富多彩。西餐以多种多样的姿态出现，并得到相当一部分消费群的追捧，表现出十分活跃的生命力。萨拉米香肠作为一种世界著名的意大利美食产品，在中国的西餐行业中也遍地生花。

萨拉米香肠的用料主要精选不同部位的猪肉，肥瘦搭配比例大约是4:10。过多的脂肪让多数人望而怯步，端着味美鲜香的美食“忍痛不已”。正是海藻酸钠脂肪替代品的出现，为大家挑剔的“舌尖”排除了这一顾虑。

海藻酸钠是从海洋褐藻中提取的多糖物质，有独特的凝胶性能，可以结合肉蛋白形成三维网状结构的凝胶，制成低脂的脂肪模拟品，在质感和口感上类似脂肪，食用更加健康；同时海藻酸盐具有降低人体内胆固醇含量、疏通血管、排重金属、预防肥胖和糖尿病等作用，赋予产品一定的功能特性。



海藻酸钠脂肪替代品是利用海藻酸钠遇钙离子形成热不可逆凝胶特性及与其他高分子多糖的良好配伍性，结合动物脂肪或植物油脂通过高速斩拌、静止成型制备出的类似固体脂肪的高强度、高弹性、高韧性的肉制品脂肪替代物，应用于萨拉米香肠，可显著提高肠体的硬度和弹性，降低产品的脂肪含量，赋予产品良好的外观，满足消费者对低脂、健康西餐的需求。

与其他可形成热不可逆凝胶的脂肪替代品相比较，海藻酸钠脂肪替代品可形成冷凝胶且乳化、保油性能较好，使得应用方便有效。海藻酸钠脂肪替代品在肉制品中通过蛋白质与蛋白质，以及多糖与蛋白质之间的相互作用，冷、热诱导凝胶形成复杂的网络状结构，改善体系的蒸煮损失和保水性，调节产品硬度、弹性及韧性，从而为其应用于萨拉米品质的改良提供了可能性，并且给肉制品企业带来低脂健康西餐的新品商机。