



海藻酸钠——卓越的烘焙制品改良剂 海藻提取功能性食品配料应用系列

海藻酸钠是从海带等褐藻中提取的天然高分子多糖，是一种水溶性膳食纤维，具有预防肥胖，促进肠胃蠕动，排除铅、铬、砷等重金属，降血糖降血脂等生理功能，还是良好的食品增稠乳化稳定剂。海藻酸钠作为一种绿色、健康、安全的功能性烘焙制品改良剂，在欧美、日本等食品工业发达国家的使用已有近百年的历史。

在面包生产中，海藻酸钠可提高面团延伸性，使面包蜂窝组织均匀，断面横切时不掉渣，柔软而又有弹性，另外利用海藻酸钠的保水性、稳定性及防老化功能，使面包无论在高温烘烤或冷冻条件下都能保持细腻的口感、良好的弹性，从而提高产品质量，延长货架期。

海藻酸钠可显著增加面粉的面筋值，改良面团组织的粘结力，使其拉力强，弯曲度大，能有效减少饼干和蛋卷的破碎率。

海藻酸丙二醇酯（PGA）是海藻酸钠的衍生产品，用于蛋糕油中，在蛋糕的制作过程中，有助于蛋浆的乳化作用，打擦时起泡性好，使蛋糕形成多孔蓬松组织，气孔细密均匀，富有弹性，内质柔软，外观光滑，易于脱模，防潮性能好，减少切片时落下粒屑，还能防止老化，延长保存期。

利用海藻酸钠独特的热不可逆凝胶性能，代替明胶、卡拉胶用于制作各式凝胶馅、点心馅等产品，在高温环境中能够有效保持馅料的形状，增加馅料的持水性能。

明月集团作为全球最大的海藻酸盐供应商之一，拥有全球四分之一的海藻酸盐生产能力。追求卓越的明月人致力于向全球食品供应商提供优质的海藻酸盐系列产品，祝您开发美味、健康的各式烘焙品！

享受美味，享受健康！

2012第十五届中国国际焙烤展览会 青岛明月展位号F81

论文降重、修改、代写请加微信（还有海量Kindle电子书哦）



免费论文查重，传递门 >> <http://free.paperyy.com>



阅读此文的还阅读了：

- [1. 海藻提取功能性食品配料应用系列——理想的含乳饮料体系稳定解决方案](#)
- [2. 海藻酸钠的提取及应用](#)
- [3. 海藻提取功能配料在现代食品工业中的应用前景展望](#)
- [4. 烘焙产品的健康与营养:功能性食品配料的机遇](#)
- [5. 海藻酸钠在食品中的应用](#)
- [6. 烘焙食品的品质改良剂](#)
- [7. 海藻提取功能性食品配料应用系列——海藻酸钠在健康减肥食品中的应用](#)
- [8. 海藻酸钠——卓越的烘焙制品改良剂海藻提取功能性食品配料应用系列](#)
- [9. 海藻酸钠——卓越的面制品改良剂](#)
- [10. 海藻提取功能配料的应用前景](#)