



调制乳生产常用的食品添加剂



性质：溶于水，在一定条件下充分水化形成粘稠、滑腻或胶冻的大分物质。

作用：与乳形成凝胶，有效改善调制乳体系的稳定性。

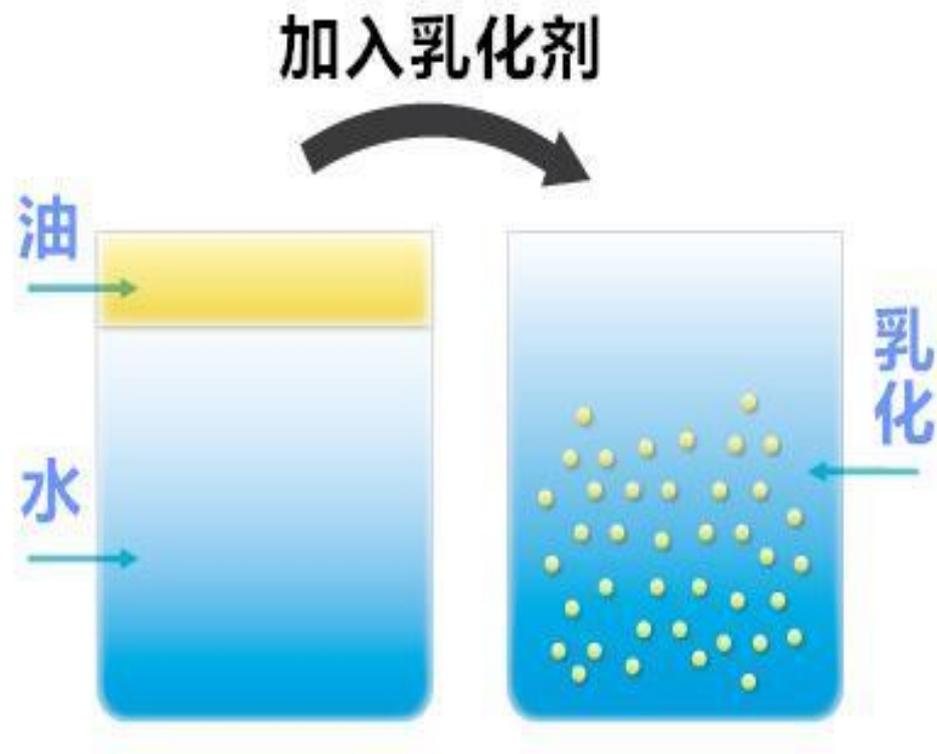
种类：常用于调制乳中的增稠剂有：海藻酸钠、羧甲基纤维素钠（CMC）、卡拉胶等。它们可以以单体使用，也可以几种单体复合使用。



用法：生产上一般采用高剪切溶解的方法，在不停的高速搅拌下缓缓将增稠剂加入到水中，连续搅拌直至称为浓稠的胶液，适当加热或溶解前加入适量白砂糖干粉混合，有助于溶解。



性质：能使两种或两种以上互不相溶的液体（如油和水）均匀地分散成乳化液或乳浊液，乳化剂分子中同时具有亲水基和亲油基，是易在水和油的界面形成吸附层的表面活性剂。乳化剂分为水包油型（O/W）和油包水型（W/O）。



作用：改善脂肪在混合料中的分散性，使均质后的混合料呈稳定的乳浊液，提高产品的分散稳定性。

种类：常用于调制乳中的乳化剂有：蔗糖脂肪酸酯、单甘油酯等。



作用：赋予甜味，改善口感、调节和增强风味、掩蔽不良风味。

种类：常用于调制乳中的甜味剂有：阿斯巴甜（APM）、木糖醇等。



作用：改善和增强调制乳的香气和香味。

种类：常用于调制乳中的食用香精一般为稳定性好的水溶性香精，常用品种有：可可香精、巧克力香精、麦香香精、红枣香精等。



The End !



编制：乳制品加工技术课程团队

日照职业技术学院

