

5'~15'/100℃冷却。

(三)质量要求

1. 色泽: 红色至淡红色。

2. 风味: 具有西瓜汁应有的味道, 无异味。

3. 其他: 可溶性固形物不低于10%, 总酸度0.05~0.25%。

对糕点中油脂酸价标准的看法

浙江省宁波市滨海区防疫站 陈武明

酸价是油脂酸败有否的一个重要理化指标, 国家规定糕点卫生标准(以下简称标准)酸价 ≤ 5 。实践中, 我们发现该项标准不能确切反映糕点的酸败。我们对今年十批面包调查表明, 酸价超标准达40%, 而感官指标及过氧化值均属正常范围。为此, 我们按常规的糕点酸价测定方法作以下的实验。

称取面包二份, 每份100克, 其中一份加入10%的柠檬酸溶液5毫升, 混匀, 分别用乙醚提取油脂后, 过滤, 收集醚液, 挥去乙醚,

剩下油脂称重后分别作酸价测定, 结果分别为2.9及4.2。

实验结果表明, 面包中的酸性物质, 是被带入乙醚中而与油脂并存, 如果酸性物质溶于醚, 则更易混入油脂, 引起结果偏高。目前糕点生产中, 由于发酵产酸或人为加入酸性辅料也是常有的, 这样就往往易引起酸价偏高, 而并非糕点中油脂酸败所致。

综上所述, 糕点中酸价, 卫生标准规定 ≤ 5 是不够妥切的, 尤其是发酵类糕点。

空心面包制法

王绍裕

通常被称为点心的面包, 是在面包料坯中包上馅、果酱, 奶油等夹芯材料后烘烤而成。这种面包对夹芯材料有一定限制, 不能使用新鲜蔬菜和肉制品等食品, 但是可将新鲜蔬菜充填到面包中, 加工成三明治或将面包开口充填蔬菜。虽然如此, 但又有添加量较少、食用不方便等缺点。国外发明了一种加工空芯面包的新方法, 可解决上述问题。

该发明是将100份蛋白含量约12%以上的强力小麦粉, 0~10份植物油, 0~6份砂糖, 1~2份食盐及2~6份脱脂奶粉混合。在100份混合物中添加1~3份酵母, 40~60份水混合, 揉捏, 发酵后压片, 醒发20~60分钟, 待面团内酵母尚未充分发酵时直接烘烤, 加工出空心面包。

实例 强力小麦粉(水份14%, 蛋白13.5%、灰分87%)砂糖1.8%、食盐1.3%、脱脂奶粉3.0%。将上述物质用搅拌机混合5分钟, 添加6.4%的大豆色拉油, 0.5%的改良剂(含卵磷脂)混合20分钟, 用整粒机造粒、得到该发明的组成物。

在500g(28℃)的水中添加18g酵母和100g组成物, 用和面机低速搅拌3分钟, 高速搅拌5分钟便得到温度约28℃的面包面团。发酵45分钟后, 分割成50g/个的面团, 揉圆, 放置15分钟后用轧辊压片(约5mm)摆在铁盘上, 醒发45分钟(温度35℃)后, 用230℃的烤炉烘烤7分钟, 加工出来的面包有很大空芯。冷却后切成2块, 分别成袋状, 可添加各种夹芯食品。