

冰淇淋生产中应注意的一些问题

桂林市糖果厂技术科 梅继伟

随着人们生活水平的不断提高,对冷饮品的需求,不仅要求其在炎热的夏季能消暑解渴,而且也对其在营养、风味、体态上有了更高的要求。就冰淇淋来说,其体态、风味的优劣,就直接影响到市场上的销售,质量低劣的产品是难以为人们所接受的,当然这不仅与配方有关,也与其它生产方面的一些问题有着密切的联系,下面我就这些问题,来谈谈其给冰淇淋产品所带来的一些主要缺陷,和生产中应注意采取的一些措施。

一、风味

1. 甜味:在冰淇淋配料过程中,应严格按照配方投入蔗糖和加水,蔗糖比例为14~16%为宜,就奶油型冰淇淋来说比例可偏低限,可型要偏高限。加水过量,可能会造成产品甜味不足,奶味得不到甜剂的增香作用。

2. 香味:在加香应用材料方面,应严格控制香味、香气料的质量,并在凝冻前投放。使用不当会给产品带来苦味或异味。

3. 浓郁的奶味:尽可能添加鲜乳或炼乳,这样不仅使产品奶香浓郁纯正,其鲜乳中的磷脂也能在产品中起到良好的乳化作用。任何以大量的油脂代替乳制品的措施,都会给产品带来油腻及油哈味,而失去奶香味。

4. 其它杂味:所有产品不应有与产品不相符的其它气味,若所采用的乳制品和蛋制品不新鲜或存放过长(受氧化),生产过程中微生物污染严重,老化时温度过高或时间过长,巴氏灭菌温度过高等,都将给产品带来氧化味,(哈味)酸败味,煮熟味等。

二、组织与形体:

冰淇淋产品要求组织细腻,无明显冰晶,

无可见乳酪粗粒,形体柔软,轻滑,口感肥美。要达到满意的效果,则必须注意以下几个问题:

1. 固物的含量:固物是指一切能溶于水的或在乳化剂或稳定剂作用下与水能稳定结合的如:蔗糖,蛋制品,乳制品,胶体等物质。固物中各物料之间的比例要求正确搭配平衡,不能随意互换或代替。固物含量太高将使组织坚实,加水量过多,则固物含量过低,造成组织松软易溶化。

2. 均质压力:控制在140~160kg/cm²之间为宜,且可随混合原料中脂肪含量的升高适当提高压力。均质压力偏低将使产品组织粗糙,乳化不完全,膨胀率降低。

3. 膨胀率:适应控制在98~105%为宜,太低不仅口感坚实,溶化快,而且不利于经济平衡,太高则产品适应温差变化的能力不强,在温度波动较大的时候,会引起严重的收缩现象。

4. 老化的方式:老化的目的是提高混合原料的粘度,利于凝冻时膨胀率的提高。为了缩短老化时间,最好采用老化两步法,即先将混合原料降至15~18℃进行老化2~3小时,再将浆料冷至2~3℃老化3~4小时,这样可大大提高浆料粘度,也能使明胶在15~18℃时充分地与水结合。

5. 凝冻温度:正确而稳定地控制凝冻温度是产品质量优劣的关键。一般最好使浆料凝冻后温度在-2℃~-4℃间为宜,温度过高浆料结构无一定的强度,易受温差的影响,且浆料中的空气因温度升高而逸出,造成膨胀率下降。温度太低,不仅影响生产能力,且由于流性下降,不利于成型。