

改变桃酥类产品的碱性味的探讨

兰州龙丰食品厂 孙亦农

桃酥类产品在全国糕点消费市场上占有突出的地位，酥松可口，价格适中，深受消费者欢迎，同时消费者对桃酥类产品呈碱性风味提出异议，这种风味严重影响消费者的口感，提出能否减轻这种口感，改进风味。

我国糕点食品厂生产桃酥类产品的制作过程中，经常使用的膨松剂是碳酸氢钠（ NaHCO_3 ，俗称小苏打）和碳酸氢铵（ NH_4HCO_3 ，俗称臭粉），通过二者的配合使用，达到桃酥类产品松压成型的目的。

碳酸氢钠和碳酸氢铵都属碱性膨松剂，受热反应后产生碱性化合物。如果使用量小，制品不成型，使用量过大，制品表面会产生黄色斑点，内部组织出现大的空洞；即使二者用量配备得合适，也会使成品中残留氨碱味，影响桃酥类产品的口感，给产品带来不良风味。

针对桃酥类制品广泛使用碳酸氢钠和碳酸氢铵带来的弊病，我应用酸碱中和这一原理，利用柠檬酸（ $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$ ）的特性，在桃酥类制品生产过程中，适量地添加柠檬酸的方法，来达到消除碳酸氢钠和碳酸氢铵混合膨松剂给制品带来的氨碱性口感，以达到适口的风味。

具体做法以实验配方说明如下：

产品名称：奶油桃酥 100公斤成品配方：
兰州面粉厂生产的七〇粉60公斤，甘肃黄羊镇糖厂生产的白砂糖28公斤，兰州陇丰食品厂生产的人造奶油17公斤，精炼植物油20公斤，油溶性奶油香精15克，改良剂适量：碳酸氢钠

0.5公斤，碳酸氢铵0.7公斤，

以上配方生产出的产品特点：产品表面自然裂花纹好，内部组织空隙不均匀、口感有氨碱味，影响制品风味。

加入柠檬酸试验，（以100克碳酸氢钠和碳酸氢铵混合膨松剂为单位，柠檬酸是晶体状。）

第一次试验，添加柠檬酸晶体1.5克。在加入面粉前放入糖、油、水、膨松剂等混合液中，随即放入面粉搅拌均匀，进行成型操作，烘烤出成品。

实验结果，奶油桃酥碱味除去，表面色泽纯正，但起发性较差，不成型。

第二次试验：添加柠檬酸晶体0.5克，添加方法同上。

实验结果，奶油桃酥成型好，表面自然花纹正常；但制品表面色泽呈浅黄色，口感带有氨碱味、风味差。

第三次试验，是添加柠檬酸晶体1克，添加方法同第一次试验相同。

实验结果，奶油桃酥成型好，表面自然花纹正常，色泽白正，口味无氨碱味，制品具有自然的奶油香味。

最后，得出结论：每百克碳酸氢钠和碳酸氢铵混合膨松剂中添加1克柠檬酸晶体对改变桃酥类产品的碱性风味最好（即以上实验配方中添加12克），这样就够改变桃酥类制品带给消费者的不良口感，产品也很受消费者的欢迎。