



海藻酸钠——卓越的面制品改良剂

■ 青岛明月海藻集团有限公司

面条，以其制作简单、烹调快捷、食用方便而成为中国及亚洲其他一些国家最常见的传统面食，已有两千余年的悠久历史。随着经济发展，面条种类日益丰富，而且人们对面条品质的要求也越来越高。但是面条在工业化生产中存在一系列问题，如不耐煮、易断条、混汤、嚼劲差等。

海藻酸钠作为一种天然高分子多糖，具有良好的吸水、持水、成膜等功能，可降低淀粉失水造成的回生老化，还具有良好的组织改良、促进面筋网络形成的作用，能够增加面制品的弹性，防止冷冻面制品表皮开裂，有很好的抗冻融稳定性，深受食品厂家的青睐。

海藻酸钠可以增强面筋的形成特性，提高面粉的干面筋、湿面筋和面筋指数，提高面筋交联度，通过微观结构观察，海藻酸钠吸水溶胀，长链结构与面筋蛋白网络结合，形成更加结实的三维网络结构，使得淀粉颗粒被包裹或镶嵌其中，面筋网络更加结实，面条的致密度增加；而且海藻酸钠能够使面团吸水率、稳定时间、粉质评价值都有所增大，降低了面团形成时间和弱化度，提高粉的品质。

海藻酸钠有很好的持水性，吸水溶胀后，与面条中的面筋形成三维网络结构，把淀粉颗粒包裹其中，降低了最佳蒸煮时间、干物质损失率和蛋白损失率；增加了三维网络的弹性，提高了面条的弹性和回复性。通过对面条质构进行分析，海藻酸钠提高了面条的硬度、咀嚼度、弹性和回复性，降低了黏附性和黏结性，同时可以改善面条各项感官品质，例如使面条表面结构更加细密光滑、柔软有弹性、蒸煮过程中不粘条，增加面条的弹性和咬劲、使面条更加爽滑可口等等。

另外海藻酸钠还具有很好的功能特性。它是一种膳食纤维，能辅助降血压、降血糖，调节血脂，增强免疫力；增加饱腹感，健康减肥；阻碍放射性元素吸收，促进排铅等。在面制品中添加海藻酸钠后，不仅可以很好的提高面制品的品质，同时还能赋予产品一定的功能特性，符合消费者追求营养、健康、时尚的潮流。

海藻酸钠作为一种天然、健康的功能性食品添加剂，特有的保健功能及明显的改良效果开拓了在功能面制品方向的新前景。伴随着经济的发展，对食品品质要求的提高，海藻酸钠作为独特的改良剂将会撑起一片新天地。