

蜂蜜干粉在白吐司中与改良剂的对比测试

蜂蜜干粉在面包类产品中使用时有如下功能特点：

- 1、增加面团吸水率及体积，促使面团发酵，不易酸败，且提高出品率；
- 2、改善组织，着色容易，均匀，表皮薄，适口性好，不粘牙，矫正风味；
- 3、储藏期降低水分散失，保持制品新鲜，延缓硬化速率，抑制不良气味；
- 4、抗老化、延缓淀粉回生，降低重结晶速率，降低水分活度，延长货架期；
- 5、短货架期（3~4天），可做健康、天然、无添加面包，请参考健康无添加配方；

建议添加量，以面粉质量计：3~6%，或根据自身需求适量添加。

以下为短货架期白吐司仅使用改良剂和仅使用蜂蜜干粉的对比试验配方和过程。

时间：2015年06月11日

现场条件：打面间温度：22.6℃、操作间温度：18.4℃

一、方法与内容

1、只加入改良剂的白吐司：

配 方			工 艺	
配 料	比率（%）	投料量(g)	搅 拌	慢速：3min，高速4min， 加入油脂，慢速2min，高速 1分钟
高筋粉	100	2000		
干酵母	1.2	24		
白砂糖	15	300		

食 盐	1	20	搅拌终了温度	28℃
鸡 蛋	10	200	第一次醒发	放置于操作间 30min
奶 粉	2	40	分 割	200g*6 个
水	60	1200	成 型	松弛 25min 后两次成型
白脱油	8	160		
改良剂	1	20	最终醒发	38℃、85RH%、45min
总 量		3964	烘 烤	设定温度：185℃；50min

2、只加入蜂蜜干粉的白吐司

配 方			工 艺	
配 料	比率 (%)	投料量(g)	搅 拌	慢速：3min，高速 4min， 加入油脂，慢速 2min，高 速 1 分钟
高筋粉	100	2000		
干酵母	1.2	24		
白砂糖	15	300		
食 盐	1	20	搅拌终了温度	28℃
鸡 蛋	10	200	第一次醒发	放置于操作间 30min
奶 粉	2	40	分 割	200g*6 个
水	62.5	1250	成 型	松弛 25min 后两次成型
白脱油	8	160		
蜂蜜干粉	5	100	最终醒发	38℃、85RH%、45min
总 量		4049	烘 烤	设定温度：185℃；50min

二、结果与产品图片

只加入改良剂的白吐司



只加入蜂蜜干粉的白吐司



三、测试结论

- 1、 搅拌投料蜂蜜干粉后，搅拌工艺的加水量需要增加 2.5%以上；或依据高筋粉的实际状况调整增加。
- 2、 蜂蜜干粉具有天然软化面筋功能，在搅拌时需重点关注面筋扩展程度，以防面团搅拌过度。建议面筋扩展至 9 成即可（此为经验值，具体以实际需求为准）。
- 3、 因面团水分含量较高，故在操作时需要足够的中间发酵时间，否则会不便于操作（如：粘手、粘机器等）。
- 4、 经过破开面团观察、撕扯面筋组织发现，加蜂蜜干粉的面团的老化速度明显要比加改良剂的面团老化的要慢很多。
- 5、 在同等保存条件下，在 24、48 小时后，经过观察、手感判断，加蜂蜜干粉的面团的保湿性要比加改良剂的面团的保湿性要好。
- 6、 在同等保存条件下；4 天内实验室检验对比成品：加蜂蜜干粉的吐司明显要比加改

良剂的吐司水分含量高。

7、 在同等条件下保存 4 天后，加蜂蜜干粉的吐司风味没有太大的变化，而加改良剂的吐司风味变化较大，麦香味基本没有。

8、 因蜂蜜干粉具有吸湿性，故建议在配料时需单独装袋，搅拌前加入，避免吸湿。

注：面包类产品中蜂蜜干粉的三种常规加入方法：

- 1、 粉溶：即蜂蜜干粉直接加入面粉，通过适当慢速搅拌（如增加 1~2 分钟）使其混合均匀。
- 2、 糖溶：将蜂蜜干粉与白砂糖首先搅拌均匀，后加入其它配料。
- 3、 水溶：部分工厂首先将可溶物先加入水溶化后再将混合物加入面粉搅拌，如采用此工艺操作时，可将蜂蜜干粉与其它可溶配料一起加入水中常规溶解后使用。
- 4、 因蜂蜜干粉具有软化面筋功能，建议慢速搅拌适当增加 1~2 分钟，快速搅拌应适当减少（依据实际状况确定）。水分按照实际使用面粉的品质来调整，正常可和蜂蜜干粉等量添加，如加了 50g 蜂蜜干粉，可额外加 50g 的水，或根据面粉筋度自行调整。