Aplicación de emulsionante en procesamiento de mantequilla de maní.

La mantequilla de maní es rica en proteínas vegetales y rica en nutrientes, que es muy popular entre los consumidores. Sin embargo, en el proceso de almacenamiento de mantequilla de maní, el fenómeno de la precipitación de la capa superior de aceite y la aglomeración de la capa inferior (es decir, la separación de la salsa de aceite) a menudo ocurre, y este problema técnico afecta la calidad de la mantequilla de maní.

máquina de secado por microondas

Este documento pretende resolver de manera efectiva el fenómeno de lixiviación de la salsa de aceite seleccionando un emulsionante apropiado, y proporciona parámetros técnicos para mejorar la estabilidad de la mantequilla de maní.

Hay varios emulsionantes de bajo contenido de humedad, tales como glicerina, monoglicérido, éster de ácido graso de sacarosa, fosfolípido de soja y similares. Debido a que el fosfolípido de soya tiene el sabor de la harina de soya, el éster de ácido graso de sacarosa es costoso, por lo que este estudio solo utiliza glicerina y monoglicéridos para la investigación. El método de sedimentación centrífuga de rotación acelerada se usa para la investigación de estabilidad. fabricante de mantequilla de maní

La adición de monoglicéridos es beneficiosa para la estabilidad de la mantequilla de maní, la capa de aceite es delgada, el aceite es menos precipitado y el sabor es bueno. Agregar glicerina también aumenta la estabilidad, pero tiene un sabor a glicerina.

La mantequilla de maní es un sistema de dispersión de múltiples fases. Los componentes principales son los aceites y los sólidos, y el contenido de agua es bajo. Desde un punto de vista fisicoquímico, el sistema coloidal se forma en un tipo w / o. Por lo tanto, la adición de un emulsionante adecuado puede estabilizarse.

El monoglicérido se puede usar como emulsionante tipo w / o y emulsionante tipo o / w. Por lo tanto, cuando se agrega a la mantequilla de maní, las partículas de gránulos pueden ser adsorbidas por los gránulos para que las partículas en colisión no se coagulen. Así, se forma una película protectora alrededor de la materia sólida. Además, el monoglicérido tiene un alto punto de fusión y se cristaliza a temperatura ambiente, y la estructura de la red de celosía puede aumentar la estabilidad de la salsa y evitar la deslaminación.

En el proceso convencional, la glicerina es generalmente seleccionada. La glicerina tiene un cierto efecto emulsionante. Sin embargo, es una sustancia inactiva para la superficie y tiene un sabor a glicerina, por lo que existen ciertas limitaciones en la selección y utilización.

El monoglicérido se usa en la mantequilla de maní para aumentar su estabilidad, se disuelve en aceite de maní a una temperatura de 1.8 ° (p / p) y luego se agrega a la salsa.

Después de la prueba, se determinó que la fórmula de la mantequilla de maní (p / p) era: grano de maní 100, sacarosa 8, sal fina 1.2, margarina 5, aceite de maní 6.5, monoglicérido 1. 8.

Hay muchos factores que afectan la estabilidad de la mantequilla de maní. Este documento solo selecciona los emulsionantes adecuados desde el punto de vista físico y químico para la investigación. El tamaño de la trituración de maní, la temperatura de embotellado y las condiciones de almacenamiento tienen un efecto en la estabilidad de la mantequilla de maní. Solo un estudio multifacético puede controlar la producción de mantequilla de maní pura y estable.