

Estabilidad de mantequilla de maní y la tecnología práctica

En los países occidentales, en particular en los EE.UU., con Coca-Cola y hamburguesas, mantequilla de maní se ha convertido en una parte de su cultura alimentaria, hay 94 el consumo familiar, el consumo anual de más de 270.000 toneladas, el per cápita anual de 1,5 kg.

Aunque China ha sido durante mucho tiempo la producción de mantequilla de maní, pero sólo pequeñas cantidades de mantequilla de maní en bruto vendidos. La razón es principalmente cacahuets por molienda después de lo cual la estructura de la célula es destruida, aceite de apagado, para formar un sólido duro.

[máquina de secado por microondas](#)



Esta tendencia inherente para separar la salsa de aceite, lo que resulta en la segregación del aceite debido a la promoción de la protección de las membranas celulares y la oxidación de grasas que rancio rápidamente, por lo que el sabor original del producto, capacidad de extensión, la calidad sensorial y vida útil no es lo ideal, esta es la mantequilla de maní tradicional no logró formar dificultades técnicas en la producción a gran escala. [fabricante de mantequilla de maní](#)

Por lo tanto, el fortalecimiento de la mantequilla de maní y la investigación y desarrollo de productos, es de gran importancia para el procesamiento profundo de productos de maní, acabado y exportación de China.

la producción de mantequilla de maní estable, además de dominar ciertas tecnologías clave de la producción, lo más

fundamental es elegir apropiado cuando el estabilizador para superar la tendencia a cuerpo salsa salsa de aceite separado. Durante el estabilizador debe ser: capaces de impartir textura excelente mantequilla de maní, capacidad de fusión boca, extensibilidad y estabilidad; grasa puede prevenir la segregación; aumentar el sabor, la coagulación rápida. Después de experimentos de cribado en la cantidad que monoglicéridos (C14 -18) bastante satisfactorio.

Monoglicérido es una caja fuerte, no tóxicos, biodegradables buenos emulsionantes alimentarios. La mantequilla de cacahuete, los cristales en forma de aguja se forma un, así fase no aceite de la red como en la fase de aceite que se restringe, y forma un sistema de masa homogénea estable, para evitar la agregación de la fase de aceite de la misma, y no grasa segregación.

Por otro lado, las moléculas de monoglicéridos que tienen grupos hidroxilo libres no esterificados, es un emulsionante tensioactivo no iónico, ya sea como agua en aceite (o / w) emulsionante, sino también como un aceite en agua (o / w) emulsionante. La emulsificación y dispersión, que reducen la tensión interfacial entre las dos fases, lo que reduce la diferencia de gravedad específica entre los dos, relativamente mayor solubilidad y las dos fases. Mediante la prueba de centrifugación se mostrará una buena estabilización de monoglicéridos.

Los monoglicéridos aunque no solubles en agua, pero el efecto ha demostrado ser complejo en agua. La mantequilla de cacahuete, que permite que las gotas de agua que rodean emulsionadas para formar una película dura, lo que reduce la actividad de agua del cuerpo salsa, extendiendo la vida útil del producto. Así que hay un sinergias indirectas conservantes.

Monoglicérido debido a su bajo punto de fusión (54 ± 3 ?), mantequilla de cacahuete impartir buena capacidad de fusión boca y la coagulación rápida. También tiene una emulsionantes alimentarios generales no pueden igualar el papel que tiene las características de la crema del producto, la mantequilla de maní para formar una pasta cremosa uniforme, y tiene un sabor crema natural.