

استفاده از شربت‌های ذرت در تولید فرآورده‌های نانوایی

استفاده از شربت‌های گلوکز و فروکتوز ذرت در فرآورده‌های نانوایی علاوه بر تامین شیرینی، به واسطه کاهش بیشتر فعالیت آبی در مقایسه با مقدار مشابه ساکارز، میتواند زمان نگهداری این محصولات را افزایش دهد. این شربت‌ها حاوی قندهای گلوکز و فروکتوز هستند که نسبت به ساکارز تمایل بیشتری برای شرکت در واکنش قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی دارند و لذا استفاده از آنها در سطوح بالای جایگزینی با ساکارز منجر به قهوه‌ای شدن شدید رنگ پوسته و ایجاد بافت نرم در مغز کیک می‌شود. شربت گلوکز DE63 با طیف قندی متعادلی که دارد میتواند جایگزین بخشی از ساکارز مورد استفاده در فرمولاسیون فرآورده‌های نانوایی شود. درصد جایگزینی محدود به مقدار رنگی است که توسط شربت در کیک پخته شده ایجاد میشود. مقادیر معمول جایگزینی در فرآورده‌های مختلف به شرح زیر می‌باشد:

درصد جایگزینی شربت گلوکز DE63 با ساکارز در برخی فرآورده‌های نانوایی

کیک قالبی	٪10
کیک‌های حجیم	٪10
کیک‌های میوه‌ای	٪10
نان‌های حجیم	٪25