全麦面包口感差？试试这样烘焙

作者：writer 来源：爱科学

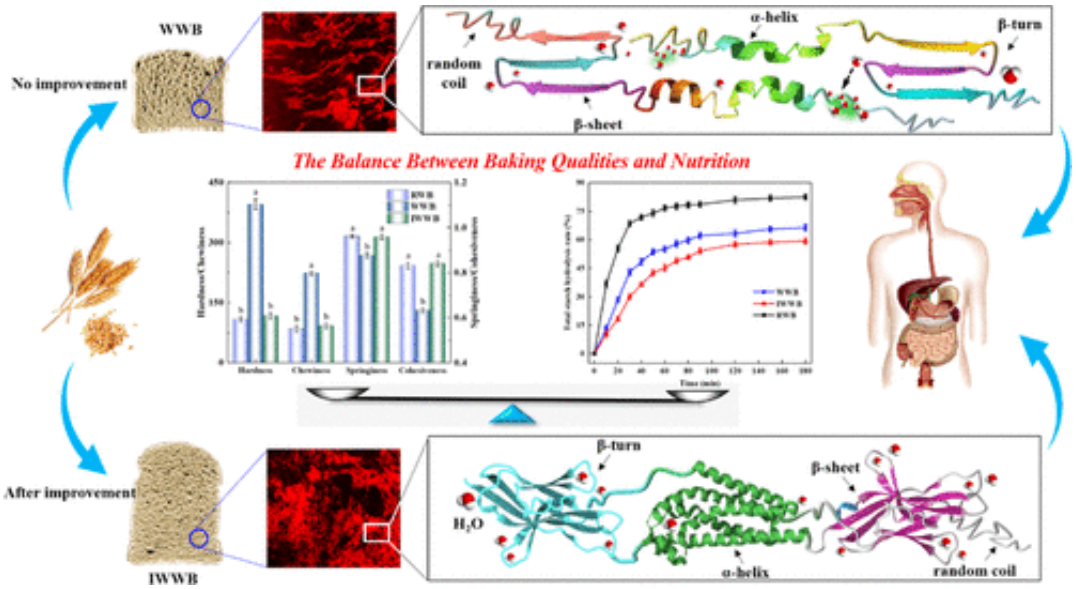
本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/17802.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

全麦面包口感差？试试这样烘焙。在日常饮食中，全麦面包（WWB）被推荐取代普通白面包（RWB），但其不良的感官特性阻碍了其广泛消费。近日，沈阳师范大学粮食学院副教授杨庆余团队提出了一种新的烘焙方法，用以改善全麦面包的烘焙性能，相关成果3月23日在线发表于美国化学会《食品科学与技术》（ACS Food Science Technology）上。

在本研究中，科研团队将酸面团发酵与创新的复合改良剂相结合，以改善全麦面包的烘焙性能。结果表明，改良全麦面包（IWWB）的比体积、面包屑结构和质地明显优于传统的全麦面包，与普通白面包的品质相当。

扫描电子显微镜（SEM）和共焦激光扫描显微镜（CLSM）显示，全麦面包的面筋网络被纤维破坏，而改良全麦面包呈现交联面筋网络。傅立叶变换红外光谱（FTIR）分析表明，IWWB面筋蛋白中有序和弹性二级结构的含量显著高于WWB。此外，与WWB和RWB相比，IWWB表现出明显更强的抗氧化活性、较低的估计血糖指数和较慢的老化速度。



改良全麦面包具有更佳的品质。 图片来自论文

科研团队表示，总体而言，IWWB具有优异的感官、营养和保鲜性能，能够满足消费者对美味和营养的需求。这一研究揭示的品质改善的潜在机制，可能对其他旨在平衡营养和感官品质的功能性面包的开发或将有所启发。（来源：中国科学报郑金武）

相关论文信息：https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.1c00467

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：杨庆余等 来源：《食品科学与技术》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发