



Food Trend Explorer

食尚前沿

Issue | 2009
2009 第一期

Confectionery & Bakery

最大奶酪蛋糕重达2吨 供2万人一同食用

来源：新华社



墨西哥55位厨师用时60个小时打造出一个重达2吨的奶酪蛋糕，一项新的吉尼斯世界纪录由此诞生。



1月25日，在墨西哥首都墨西哥城，厨师们在切奶酪蛋糕。



1月25日，在墨西哥首都墨西哥城，厨师和烹饪学校的学生展示从大奶酪蛋糕上切下的小块蛋糕。

1月25日，在墨西哥首都墨西哥城，厨师们在切奶酪蛋糕。新华社发大洋网1月27日报道墨西哥素以玉米面豆卷和龙舌兰酒为世界所知，如今，奶酪蛋糕又为墨西哥添彩。

55位厨师用时60个小时打造出一个重达2吨的奶酪蛋糕，一项新的吉尼斯世界纪录由此诞生。据美联社25日报道，这个巨无霸蛋糕一共用掉了约1吨奶油干酪、1吨酸奶酪、350公斤面粉、250公斤糖以及150公斤黄油。

目前，这个巨型奶酪蛋糕已经得到吉尼斯世界纪录审核机构认可，创造了“世界上最大的奶酪蛋糕”这一全新的世界纪录。此前，《吉尼斯世界纪录大全》中尚未设立这一单项。

巨型奶酪蛋糕出炉并成功跻身《吉尼斯世界纪录大全》后，活动主办方将其切割后分发给首都墨西哥城各个社区的居民，一共分发了2万份。

“宾堡烘焙”打出稳健牌

来源：焙烤商务网

1945年诞生于墨西哥的宾堡集团，经过半个多世纪的发展，现已成为全球领先的烘焙企业。宾堡集团在美洲、欧洲及亚洲等18个国家设有80多家工厂、900多个配送中心，拥有近10万名员工、3万多条配送线路。在北京的占地1.4万平米的宾堡工厂里，员工紧张有序地工作着，不同规格的面包因不同的要求出自不同的车间，一切都是标准的宾堡工序。这平静的工作场景承载着宾堡来到中国的一个重要目标：让中国大众了解到宾堡是个非常专业的烘焙专家。

说起来容易，可要做起来并不容易。作为宾堡集团首任亚洲区市场部总监的贝尔纳多先生深感任务的艰巨，他对笔者表示，中国是亚洲市场的“桥头堡”，更是宾堡目前开拓亚洲的唯一市场，来自拉美的宾堡能否不断发展，中国市场至关重要。

宾堡是在两年前以收购的方式开始进军中国市场的。据介绍，该集团2006年5月收购了北京潘瑞克食品加工中心，在整合相关资源后，逐步将潘瑞克的食物与宾堡少数产品打包上市，并加快产品研发速度及致力于品牌创新。

“研发新品是我们一直所坚持的，如何与中国口味相结合，避免同质化竞争，也是我们一直在努力探索的。”贝尔纳多先生坦言道。事实上，宾堡在开拓北京市场之时，就专门针对北京及其周边市场消费者的饮食习惯和消费行为做过深入调研，随之相应地推出了多款适合中国消费者口味的健康产品，如宾堡亚麻籽切片、原生黑麦切片和高纤维切片为主的“原生系列”切片面包。

同样在设计上，宾堡也在不断迎合中国地区的消费者，例如卷曲这款产品，它的雏形来源于墨西哥的肉桂面包，而宾堡通过市场调查，又将此款产品的外包装融合了中国年轻人喜欢的时尚包装元素。

正因为宾堡这些努力，目前宾堡的产品已覆盖了北京、天津、保定、廊坊、石家庄、太原、济南等地，在各大商超的烘焙食品架上占据了最抢眼的位置。

有好的产品还不够，好的营销手段也同样重要，贝尔纳多先生也深知这一点。为此，宾堡在终端服务方面向零售商做出了退换货承诺，以减轻零售商的投资压力，及时退换货也保证了消费者能够在市面上购买到最新鲜的宾堡食品。

另一方面，在广告和市场推广上，宾堡每年都会有针对家庭主妇和孩子的不同主题路演活动，例如宾堡在超市外摆放一个面包形状的蹦床，让孩子们在上面娱乐，宾堡会安排专人进行保护，以此让消费者更加了解和喜欢宾堡。

“宾堡在中国的时间并不长，而现在已取得了可喜的成绩。2009年我们还会在新品及新的市场开发上有所突破。我们的目标还需要在每个市场上不断深入，我们要走的路还很长。”贝尔纳多先生谦虚地表示。

芝加哥为总统就职典礼特制巨型蛋糕

来源：好的蛋糕网

美国总统奥巴马就职典礼前夕，有奥巴马“福地”之称的芝加哥的一家糕点公司赶制出一个重约225公斤的奶酪蛋糕，这一巨型蛋糕将在20日于华盛顿举行的就职典礼上供宾客食用。

据当地媒体报道，这一奶酪蛋糕将为就职典礼期间举行的“总司令舞会”所用。蛋糕的用料包括45公斤奶酪、14公斤糖、11公斤酸奶酪、126个鸡蛋、23公斤密歇根产的苹果和14公斤黄油等。蛋糕中间的夹层是苹果味的，据说这是由于林肯总统当年特别喜欢吃苹果馅的蛋糕。

林肯也是出自伊利诺伊州的美国总统。英国《泰晤士报》曾在2008年的美国最伟大总统评选中将林肯列为美国最伟大总统。奥巴马处处以林肯为榜样。他在赢得大选后曾说，要带着《对手团队》一书去白宫，因为他从这本讲述林肯总统如何在内战时用吸纳政治对手、瓦解敌对势力的策略保持美国上下团结一致局势的书中得到很多启发。奥巴马多次在演说中引用林肯的话，如“我们

不是敌人，而是朋友”、“我的一切归功于这个地方和这里善良的人民”等等。

为制作这块蛋糕，这家糕点公司请铸件公司特制了一个锅底直径为107厘米的大平底锅。蛋糕的每一层都在一个特大的搁架式烤炉上烤制，烤好后再进行组拼。

据悉，蛋糕最上层镶有巧克力做的典礼印章图案，中间一层有5个军事部门的印章图案，最下面一层将有红白两色条带以及金色和白色的星星图案。这个蛋糕将供就职典礼当晚在国家建筑博物馆举行的“总司令舞会”上的3000多名军人食用。

俄：冷冻面包成为烘焙行业又一增长点

来源：好的蛋糕网

据俄罗斯RBC市场调查网近日报道，俄罗斯“西北信贷资讯公司”分析部门的专家认为，俄罗斯的冷冻面包和面包类产品市场还处在形成阶段，是相对比较年轻的市场。但是考虑到逐渐降低的对新鲜面包的需求(每年降低1-3%)和实施抗危机措施的主要企业的利润，来自公共饮食业和宾馆业、小型面包房、快餐店、家庭主妇对冷冻面包制品兴趣的增长以及连锁销售的发展，可以说冷冻面包市场在未来几年将会进一步发展。

在2003-2007年，冷冻面包市场容量呈现出积极增长的势头，增幅达159.4%。冷冻面包类制品(面粉制半成品和面粉制成品)市场总量的增长指数略低一些。从2003年起至2008年初，市场总量增长了0.4倍。

专家认为，在俄罗斯冷冻面包和冷冻面包类制品市场上集中了约5家大型企业，其市场份额占据了整个俄罗斯市场的约50%。其他10家企业占据了市场总额的约35%。

大体上来说，面包工业企业是冷冻面包产品生产的潜在基础。在俄罗斯中央联邦区和伏尔加河沿岸联邦区烤制的面包类制品是最多的。

专家认为，绝大部分冷冻面包类制品的销售都是通过零售网络的贸易企业。

在俄罗斯发生经济危机的情况下，在实施不同的项目和开发新生产力或者改造旧生产设备的投资项目时，专家推荐的计划以及抗危机措施的实施促使企业应该准备有关自身发展的最悲观的方案。

王牌铅笔玛琪琳：从130分钟到30分钟的革命

来源：中华烘焙杂志

由于新的劳动法出台了劳动者个人最低收入标准，导致了饼店的人力成本上升，又恰逢原物料价格上涨，市场购买力不够旺盛，整个烘焙业的市场竞争变得更为激烈。面对成本增加，利润下降的情况，饼店既要保持产品品质不变，又希望能够从其他方面着手缩减成本。面对这样两难的局面，从生产效率上考虑，在同样的时间长度内生产更多的产品，提高时间利用率，无疑是对饼店最有利的办法。

我们发现酥类制品生产所需的时间成本相较于其他产品更加高，究其原因，是因为制作工艺的繁琐。目前市场上的酥类制品都是手工制作的，相对于普通的面包，酥类制品需要经过反复折叠擀压，形成一层油脂、一层面皮的均匀薄片组织，才能在烘烤后膨胀出一层层如纸片般的酥层。

酥类制品对手艺的要求很高，不是每个师傅都能够将它做得层次分明。对于一家饼店而言，如果没有像样的酥类制品，不仅会使产品显得单一，影响市场竞争力，而且不利于饼店向更高的目标定位发展。

因此，如果我们能够缩短酥类制品的制作时间，提高生产效率，将它量化生产，对于日销售量大的饼店意味着更高的销售额；而对于那些产品单一的店来说，则可以借助高级的酥类烘焙品调整产品结构，提升客单价。

王牌铅笔玛琪琳的诞生

作为专业的油脂制造商，帮助业者解决生产技术与产品上的难题是南侨一贯秉持的服务理念。经过南侨研发人员的不懈努力，一款新型油脂诞生了。王牌铅笔玛琪琳，不仅可以帮您既简便又迅速地制作酥类产品，而且还能够实现大规模的量化生产。

一般而言，酥类制品对油脂的延展性要求很高。延展性差的油脂，在操作时经擀压、折叠，容易出现断油破皮或漏油的现象。而王牌铅笔玛琪琳却不同于普通的片状玛琪琳，它采用特殊工艺，具有独特的条状外形，调制性佳，延展性好，能够使酥类制品膨胀得更为均匀，而且层次分明，酥松可口。

我们以杏仁酥为例进行操作实验，将王牌铅笔玛琪琳与普通片状玛琪琳作比较之后发现，它具有非常显著的特点：

简化4个步骤

使用普通片状玛琪琳时，面团在经过松弛、裹油擀压后，需要再松弛再擀压，如此反复两次才能成型；而王牌铅笔玛琪琳的操作则是极为简便的，只需搅拌、擀压、成型、烘烤四步就能完成起酥的制作，省去了大部分繁琐的操作步骤，且成品稳定，成功率高。

节省3/4的时间

王牌铅笔玛琪琳有效简化了酥类产品的操作步骤，面团无需松弛，一次擀压即可成型，同时更节省了大量的操作时间，制作更快捷、迅速。

实验发现，它的操作简便性和制作效率都远胜于普通片状玛琪琳。

从操作时间上来看，使用普通的片状玛琪琳制作杏仁酥需要2个多小时才能完成，而王牌铅笔玛琪琳只需短短的30多分钟，节省了3/4的时间。所谓时间就是金钱，对于分秒必争的饼店经营者来说，生产时间的缩短，则意味着产量的增长。每一个经营者都希望拥有更高的生产效率创造更丰厚的利润回报。

应用范围广阔

王牌铅笔玛琪琳采用特殊工艺加工，具有独特的条状外观，突破了传统片状外形的限制，适用范围更广阔，能够制作各式酥皮类中点、起酥、馅派、塔。下面，我们为您推荐几种适合王牌铅笔玛琪琳制作的产品：

- 1、老婆饼：外皮层层酥脆，内馅滋润软滑、味道甜而不腻。
- 2、苹果酥盒：形态饱满，外层金黄酥脆，内里甜香软糯，满口苹果香。
- 3、起酥泡芙：外部是起酥皮包裹的泡芙，内部是鲜奶油卡士达夹心馅，酥、松、冰凉的绝妙三重组合。
- 4、蝴蝶酥：因其状似蝴蝶而得名。其口感松脆香酥，回味香甜。

机械量化生产

利用王牌铅笔玛琪琳操作简便、制作效率高的特性，运用工厂的各类机械实现量化生产。告别酥类制作的繁琐与困难，轻松、快速、高效、稳定地进行生产，从王牌铅笔玛琪琳开始。

结语：

酥类制品外表美观，口感酥脆，是深受消费者喜爱的烘焙产品。但是它的工艺繁琐、制作时间长，导致产量不高。有了王牌铅笔玛琪琳，能够提高酥类制品的产出率和生产效率，带来更多利润回报。我们可以预见，这种快速简便的生产方式，将会掀起一场酥类制作的革命。

买谷物饼干 需看看纤维量的含量

来源：中国食品财富网

冬季气候寒冷，阴盛阳衰。人体受寒冷气温的影响，机体的生理功能和食欲等均会发生变化。因此，合理地调整饮食，保证人体必需营养素的充足，提高人的耐寒能力和免疫功能等抵抗力是十分必要的。怎样才能吃的健康又安全呢？生活家贴别推出冬季饮食保健系列文章，为您贴身定制冬季健康饮食。

超市里有很多种类的谷物饼干，发现很多宣称的“高纤维”只是个忽悠人的噱头。

每100克饼干含膳食纤维量在5克左右，如果是真正的谷物饼干，包装上营养成分表里纤维一栏的数字肯定大于5克。但可惜的是，大多数消费者不会看食品配料表和营养成分表。

因此，今后在购买谷物饼干时，第一要看营养成分表里的纤维含量，小于5克的就不是高纤维饼干。第二还要学会看食品配料表，如果包装上所谓的玉米、燕麦、黑麦等，在配料表里的名次是倒数的，那也不能成为真正的谷物饼干。

饼干巨头落户东西湖

来源：中国食品财富网

武汉“食品柜”又增添新品种。昨天，全国饼干生产巨头——湖北广源食品有限公司签约落户武汉市东西湖区，在武汉食品加工区建设饼干生产基地和公司营销总部。

据了解，该项目总投资1.8亿元，建设3条饼干生产线，预计投产后年产值可达8亿元。湖北广源食品有限公司是我省农业产业化重点龙头企业，年产各种饼干1.8万吨，产品覆盖全国，并出口俄罗斯、新加坡等十多个国家和地区。它的入驻，将为武汉市打造食品“千亿产业”助力。

东西湖区区长汪祥旺介绍，食品加工业是东西湖区的支柱产业，自成立全国首个食品加工区以来，已引进可口可乐、上海南浦等食品加工企业100多家，涵盖啤酒、软饮料、乳制品、方便面、食用油等大部分领域，成为湖北最大的食品加工基地，被誉为武汉市的“食品柜”。去年，全区食品产业总产值达115亿元。

面包的新年物语

来源：中国食品财富网



你不仅可以把蜜蜂吃掉、还可以将狮子吞下，龙卷风也毫不畏惧、飞碟就更是小菜了；至于兄弟和好小子，嘿嘿，也一样不能心慈手软；牛角尖我是不会钻的，但我会把他消灭掉！这是面包物语在广州最新推出的八款新品，他们强调以面包注入生命，而我则喜欢将面包注入我的身体里。

你不得不佩服面包新语的大胆和创新，这个来自于新加坡的面包品牌，不仅带来了面包的营销新概念和新口味，同时也带来了一种时尚的消费潮流和生活方式。



竹炭食品，你尝试过了吗？

来源：焙烤商务网

你可能说得出一大堆竹炭制品名称，竹炭鞋垫、竹炭内衣、竹炭皂……随着人们对健康的关注，竹炭制品一直方兴未艾，现在竹炭已经不止用来净化空气、过滤水了，很多人在煮饭烧水时放入竹炭，目前，市面上还出现了竹炭面包、竹炭蛋糕、竹炭酒等，吸引着人们的眼光。

椒江的陈小姐在市府大道某大型超市购物时，在西点区发现了一堆黑乎乎的东西，拿起来一看才知道原来是竹炭面包，“我还以为是杂粮做的面包呢，想不到加了竹炭，还是第一次看见”，她说。竹炭面包被做成各种形状，有方形切片吐司，也有小圆面包，黑黝黝的颜色在一堆“本色”面包中特别引人注目。

看上去很“另类”的竹炭食品，其实制作工艺并不复杂，一般是把竹炭粉末按一定比例加入到食品原料中，再一起加工。厂家在竹炭食品上加注的卖点是称吃竹炭食品可以吸附体内有害物质，达到体内环保的排毒效果。

但是，竹炭食品是否真有排毒效果，目前尚无定论。从里到外全身发黑，看起来貌不惊人的竹炭具有“毫不利己、专门利人”的高尚风格，竹炭内部形成各类孔隙，使它对多种有害气体具有很好的吸附能力，长期以来，竹炭都是作为空气和水的过滤器来使用的。竹炭食品是对竹炭应用的新

发现，但消化科医学专家指出，想通过食用竹炭来达到使身体排毒的目的是一种很不靠谱的行为。专家指出，竹炭能否吸附毒素还待考证，但吃进去很难排出来，长期食用极易形成“尘肺”。

西方糕点的诱惑与传说

来源：中国食品财富网

“西点”是中国人对西式甜点的统称。它同中华烹饪一样，在世界上享有很高的声誉。欧洲是西点的主要发源地、英国、法国、西班牙、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史、并在发展中取得显著成就。

据史料记载，古代埃及、希腊和罗马已经开始了最早的面包和蛋糕的制作。古埃及有一幅绘画，就展示了公元前1175年底比斯城的宫廷焙烤场面，画中可看出几种面包和蛋糕的制作场景，有组织的烘焙作坊和模具在当时已经出现。据统计，在古埃及帝国中，面包和蛋糕品种达16种之多。据说，古希腊最早在食物中使用的甜味剂是蜂蜜，蜂蜜蛋糕曾一度风行欧洲。古希腊人曾用面粉、油和蜂蜜制作了一种煎油饼。古罗马人则制作了最早的奶酪蛋糕。英国最早的蛋糕是一种名为“西姆尔”的水果蛋糕，据说它来源于古希腊。

今天，世界最好的奶酪蛋糕仍然出自意大利。公元前4世纪，罗马成立有专门的烘焙协会。初具现代风格的西式糕点大约出现在欧洲文艺复兴时期，糕点制作不仅革新了早期方法，而且品种不断增加。烘焙业已成为相当独立的行业，进入了一个新的繁荣时期。此时现代西点中两类最主要的点心，派和起酥相继出现。早期法国和西班牙在制作起酥时，采用了一种新方法，即将奶油分散到面团中，再将其折叠几次，使成品具有酥层，这种方法为现代起酥点心制作奠定了基础。丹麦包和可松包是起酥点心和面包相结合的产物。据记载，最原始的面包甚至可以追溯到石器时代。早期面包一直采用酸面团自然发酵方法。16世纪，酵母开始运用到面包制作中。制作海绵蛋糕浆料所采用的搅打法，有人推测首先有西班牙人创造。

上世纪18世纪，磨面技术的改进为面包和其它糕点提供了质量更好、种类更多的面粉。这些都为西式甜点生产创造了有利条件。上世纪18世纪到19世纪，在西方政体改革、近代自然科学和工业革命的影响下，西点烘焙业发展到一个崭新阶段。同时，西点开始从作坊式生产步入到现代化的生产，并逐渐形成了一个完整和成熟的体系。当前，烘焙业在欧美十分发达，西点制作不仅是烹饪的组成部分(即餐用面包和点心)，而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大食品加工行业，成为西方工业食品工业的支柱之一。

西点的礼仪

西点，在西餐中被称为甜品，在我们生活中西餐的礼仪常常会被小资们津津乐道。西点作为西餐中与甜点对应的是开胃菜，后者很少有甜的，种类上也远不如甜点丰富。有人比如说开胃菜相当于一

本书的前言或者导读。甜点相当于这本书的后记或跋

在西餐正餐中一般顺序为：

1、头盘，称为开胃品。通常有冷盘和热盘之分。

2、汤，大致可分为清汤、奶油汤、素菜汤和冷烫等4类。

3、副菜，通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴均称为副菜。

4、主菜、肉、禽类菜肴是主菜。其中最有代表性的是牛肉或牛排。

5、蔬菜类菜肴，可以安排在肉类菜肴之后，也可以与肉类菜肴同时上桌，蔬菜类菜肴在西餐中成为沙拉

6、甜品、西餐的甜品是主菜后食用的，可以算是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁，冰淇淋，奶酪，水果等等。

7、咖啡、饮咖啡的时候一般要加糖和淡奶油。

吃甜点也有讲究

吃冰淇淋一般使用小勺，当冰淇淋和蛋糕或馅饼一起吃，或作为主餐的一部分时，要是用一把甜点叉和一把甜点勺。

吃水果馅饼通常要使用叉子。如果主人为你提供一把叉子和一把甜点勺的话，那么就用叉子固定馅饼，用勺挖着吃，。如果馅饼是带冰淇淋的，这种情况下，叉、勺、都要使用。如果吃的是奶油馅饼，最好用叉而不要用手，以防止馅料从另一头漏出。

品味世界各国的面包

来源：中国食品财富网

什么是面包

有一种食物被称为人造果实，

那就是面包，用五谷磨粉制作而成，品种繁多，各具风味。

所谓面包，就是以小麦、黑麦等为主要原料，磨成粉后加水、盐、酵母等和面，制成面团坯料，然后再以烤、蒸或煎的方式加热制成的食品。通常，我们提起面包，马上会想到欧美面包或日式夹馅面包、甜面包等。其实，按照前面所述的定义来划分，



面包这一食品范围更加广泛，世界上还有许多面包种类，我们尚未知道。

世界上广泛使用的制作面包的原料除了小麦粉、黑麦粉以外，还有荞麦粉、糙米粉、玉米粉等。有些面团经酵母发酵，在烘烤过程中变得更加蓬松柔软；还有许多面团恰恰相反，用不着发酵。尽管如此，它们都被称为面包，其品种繁多，着实令人惊讶不已。

不同国家的不同面包

日语中所说的面包源起葡萄牙语中的“pao”。大概是在17世纪之前，那时到日本的葡萄牙人把面包及其名称带入日本。葡萄牙语中的“pao”据说来源于拉丁语中的“Pane”。在日耳曼语系中，面包的读音有所不同，英语中读“bread”，德语中读“brot”。欧洲各国的面包，无论是“pao”“bread”，都是借助埃及人发现的酵母菌制作而成的，无论它有多少变化，但源头可以说只有一个。

中东各国的面包，使用酵母菌，但并不等到充分发酵，就做成薄薄的面饼烧烤；以印度为中心的广大地区在制作面包时，并不使用酵母菌；中国的羌饼和馒头，似乎也可以称作面包。

据说，拉丁语“panis”中的词根“pa”在印欧语有饲养、喂食的意义。自古以来，面包就被认为是延续生命、养育生命的食粮。

这种延续生命的食粮，在世界各地传播，并随着时代的变迁而演化，乃至如今衍生出品种繁多的食品，实在令人感叹不已。可以说，面包代表了一个国家的食文化，也深深地融入每个国家的风土，反映了各国各地的民族性和国民性。了解了一国的面包，也就可以大概了解该国的国民了。

各国的不同品味方法

在措辞方面，日本人说“喝汤”，而法国人则说“吃汤”，因为从前的汤和现在的清汤或浓汤大不相同，那时人们在汤中放了许多肉类和蔬菜，的确是在“吃汤”而且，汤中还放了吃剩下的面包之类的食物。现在，有的还在汤中放一些能浮起的烤面包片，据说也是昔日遗风。说来法国菜肴中使用的沙司，其制作最能显现厨师的手艺如何，而用面包的碎屑将盘中残剩的沙司擦拭干净后放入口中，并非吃相不雅观。早晨，把长棍面包和羊角面包浸泡在牛奶咖啡中进食，自然也不是粗鲁的举止。

英国面包，正是因为英国能够生产出优质小麦后才变得美味可口。面包切片烘烤后时食，据说也是因为有了优质面包后才产生的，而三明治大概也是如此。尤其，烤牛肉三明治还是英国人引以自豪的食品呢。

在制作薄形面包的地方，古时候就有用面包夹带或包裹着其他食物进食的习俗；如今，面包主要用来夹带菜肴，或者包裹其他食物了。

热狗和汉堡包就是巧妙利用了面包特点制作的食物，与美国人的国民性倒是极为符合的。

未来的面包

现在，在日本可以品味到世界各国的面包。如今，人们不必走出国门就能品尝到世界各地的美味佳肴，也能品味到各式面包。在日本，来自其他国家和地区的正宗餐馆不断增多，异国他乡的风味菜肴人气鼎盛，越来越多的人希望能品尝到与这些菜肴相应的面包。

面包，前一些时期主要还是切片面包和三明治等简便食品或小吃西点，现在正餐时当作主食品味的面包也日益受到人们青睐。有人将它叫作“主食面包”以区别于以往用作西点和快餐食品的面包。

如今，人们已经逐渐地习惯根据各国各地区的菜肴选用相应的面包品味，比如法国菜肴中已经有了与称为长棍面包和农夫面包相般配的佐餐菜肴，意大利菜肴中也出现了长棍面包和小圆面包。在日本尚未大众化的面包食品，诸如黑麦面包等，也在餐桌上登场亮相，受人青睐了。

现在，人们尝试着自己做面包，或者寻找符合自己口味的面包店就餐，或者讲究吃面包的方法……面包的品味方法日益增多，而且变化多样。

巧克力在烘焙工业的应用与发展

中国食品财富网

巧克力是现代常见的西点原料，它可能应用于蛋糕、面包、冰淇淋、舒芙里(Souffle)等产品中或做为盘饰、糕点装饰材料，也可能单独制成一项艺术品展示，或与其它材料结合制成各种口味或香味的巧克力。

香浓精致的巧克力人人爱吃，尽管世界上来自不同国家、不同种族，从大人到小孩，都共同地深爱这种象征带来欢乐喜悦气氛的各色各样巧克力产品。到底这种被尊称为「上帝食物」的神仙美食其奥秘在哪里?就让我们来探讨巧克力之主要来源—可可树。

可可树主要生长区域在南北纬度之间的高温、多湿地带，一般多栽种在海拔300公尺以下，最佳高度则是位于海拔400~700公尺之间，理想温度为25℃。因温度低于12℃时将不利于开花结果，且其生长环境需要全年保持湿润，年降雨量需求为1,200~2,500公厘之间，故栽种时经常会在周围种植一些较高的树种(如椰子树、芭蕉树)遮蔽可可树，以避免阳光照射及维持环境湿度。野生的可可树可长到12公尺高，人工栽培的可可树多维持在6公尺高，而其种籽落地后，数天后即会发芽，约3~4年就会开始开花结果。可可树与一般结果植物最大的不同处是没有固定周期的开花结果期，也就是在同一棵可可树上可以看见开花、结梗或果实的奇异景象。而且，可可树的花通常开在主要的枝干上，花体极小，白色略带粉红，无香味，每棵树一年约可开花10万朵；但能经由昆虫或人工授粉结成果实的比率极低，结成的豆荚约巴掌大，大小约10~25公分，形状类似橄榄球，豆荚约4~6个月才能成熟；每棵树约可采收20~80个可可豆荚，每个豆荚大约内含30~40个杏仁状的可可豆，一个豆荚重量约400~700公克，一个新鲜的可可豆重量约2.5公克，一棵数约可收产1~2公斤干

燥后的可可豆重量，一公顷的可可树可生产300~400公斤的可可豆。

巧克力之起源

巧克力之起源最早被发现是在南美洲亚马逊河流域，而可可树之生长则分布在南北纬度20度之间，高温多湿地区。目前世界上主要产地在西非有迦纳、科特迪瓦、奈及利亚、喀麦隆以及中南美洲有巴西、厄瓜多尔、哥伦比亚等地。可可树在种植2至3年以后即会开花，结成手掌般大的果实，从栽种第8年起至15年为结实盛期。果实采收后，当地的土著以熟练的手法将果实以锋利的刀剖开，挖出其中的果肉和可可豆，然后堆积成堆，覆盖芭蕉叶，借着曝晒，温度上升，果肉开始发酵，并促使可可豆进行连串之化学变化，经过5到7天，果肉因发酵变成液体流失，剩下的可可豆经晒干，即成为具有特殊色泽、风味及芳香，同时也是制造巧克力最主要原料。而从可可豆到巧克力更是需要经过复杂加工程序，我们首先探讨可可豆加工过程。从产地到加工厂之可可豆，必须依其品种、不同出产地区，分别储存，并且依照特殊之比例来混合，因为就像咖啡豆一样，不同品种、不同产地之可可豆具有不同之香味及风味。可可豆在未加工之前含有6%~7%之水分，因此可可豆再去杂质之后，首先要加以焙烤，使水分减少到剩下3%，焙烤过程同时可使可可豆产生适当之香味与风味，且因焙烤时间、温度而有异，因此在焙烤方式、焙烤温度、时间则成为各厂家独特技术。焙烤过之可可豆壳占12%，须经由辗压、震动、分筛及空气之分离过程把壳去除，壳磨碎之后可以做成饲料，而可可豆经去壳之后，在予研磨成为黑褐色浓稠之流质，称之为可可膏，可以用来做为原料应用在许多地方如制造糖果、饼干、巧克力及烘焙方面。

可可块进一步可经过压榨而分离出可可脂及可可饼（CocoaCake），可可饼换可可脂含量可从8%到25%不等，此为所谓低脂、中脂、高脂可可粉之区别。而可可粉之制得即是把可可饼经过粉碎、细磨、冷却、筛网筛过，便可得到一般常用之可可粉。为了提高可可粉之溶解程度，或因加工需要颜色较深红，风味较强烈时，则可经过碱化。其方法是把可可饼以碱化物如钾、钠、钙、铝之碳酸盐水溶液浸渍，再经干燥，有的为了要得到更深色泽，则再加以焙烤。

巧克力的制造过程

巧克力之制造方法和一般糖果不同，譬如以牛奶巧克力为例，首先其原料配方大致如下：糖粉40%、可可膏16%、可可脂24%、全脂乳粉8%、脱脂乳粉12%，在加上少许乳化剂及香草精。其制造过程是首先将上述原料及约一半量之可可脂，放在搅拌机中予以拌合成类似面团，再经滚轮式研磨机加上细磨，巧克力之所以能质地细致，全凭研磨机细磨之功夫。细磨后的粉末再经过一种称之为「精炼机」的机械予以精炼，藉以除去水分，并使巧克力浓厚甘醇，产生调和之风味。精炼之过程尽管有日新月异之新设备，但是在欧洲地区有些标榜金字招牌的巧克力工厂，仍沿用古老的精炼机，借着较长时间（有些是48小时，甚至有长达72小时）之精炼，而产生其独到之特殊风味。因此尽管巧克力秘方在现在是人人可得，但是在制造时期独特之经验与火候倒不是人人可学得。经过精炼后之巧克力，加入剩余之可可脂，此时成为液状之巧克力液了，从液状巧克力到固状各色各样巧克力成品，还得经过调温（Tempering）、成形（Molding）、冷却（Cooling）之过程，而这些过程，都需凭借经验，小心翼翼操作，若稍不留意，便全功尽弃了。在调温过程中是为了得到可可脂

稳定的β型结晶形态，以使巧克力成品有典雅之光泽及细致质地。因此当一块令人垂涎、入口即化之巧克力呈现在你的面前时，这一块巧克力本身就如同是艺术品经过千锤百炼，值得珍视。巧克力的原料如可可膏、可可粉及巧克力成品都需要有妥善的照顾和储存环境，因此为了避免巧克力的原料和成品产生不必要之变化，其良好之储存条件如下：（1）仓库的温度不超过23℃，必须介于20℃-22℃，过分剧烈之温度变化，必须避免。（2）相对湿度保持在50%-60%之间。（3）避免日光直接照射。（4）防止昆虫即可可蛾、蜘蛛之污染。（5）具有强烈味道及刺激性，如：咖啡、烟草、茶叶、油漆、清洁剂等东西，不可放在一起。巧克力存放时，最容易发生之质量变异是由于糖霜或脂霜产生而导致表面造成颜色的变白斑点出现，对人体不致有任何影响，但巧克力之外观受到严重之伤害，因此在制造及贮存巧克力时，应尽量避免之。引起糖霜（SugarBloom或FatBloom）之可能因素有很多，不过下列因素是最常发生之因素：（1）巧克力在制造过程中调温不完全，缺乏适当稳定之结晶形态。（2）巧克力在成形之后冷却时，由于操作环境相对湿度过高，冷却后之成品到达露点而导致湿气冷凝，结雾在巧克力产品上。（3）在加工过程中夹杂有与可可脂不同性质之其它油脂，彼此不兼容，因此引起油脂析出。（4）巧克力产品储存温度变动过大，及温度上升或又下降，形成一种温度震荡（TemperatureShock）。

融化巧克力的方法

巧克力是主敏感的原料，在溶解时若不小心，则亦遭受损害。

通常用热水双重锅做融化器具。有些工作者也用温度控制的调温设备融化巧克力。无论如何，必须小心设定水浴槽的温度，融化深色巧克力时，水浴温度为65℃-76℃，牛奶巧克力因含有蛋白质与乳糖须做较低温度的处理，其水浴的温度必须不超过49℃-60℃，融化后，所熔化的巧克力须保持其一定的温度，深色巧克力保持在43℃-49℃，牛奶巧克力保持在41℃-43℃。将巧克力以温和的温度加以融化并置放是为了保存原有的口味。巧克力的融化(MeltingofChocolate)，将巧克力切成碎片，可以帮助巧克力快速融化，但必须使用干净、干燥及符合NSF(国际卫生安全标准)要求，且无任何异味的砧板。融化的方法可归纳为三项。

（一）调温锅融化法

巧克力切碎后，放入调温锅内融化，也可留置于保温锅内隔夜，但要保持干燥与不通风，以避免巧克力硬化。

（二）隔水加热融化法

外锅装水后，将切碎的巧克力置于内锅中一起加热，注意外锅的水不可煮沸，避免产生蒸气，而使内锅内的巧克力受潮；外锅的水温不要超过60℃。内锅与外锅应密合，而不是漂浮在水上。

（三）微波炉的融化法

少量(约3公斤以内)的巧克力，可以使用微波炉融化。将巧克力切得愈碎愈好，放入微波炉内微波。每隔一段时间就停止微波炉的加热，将巧克力充分的搅拌。在整个融化过程中，须不断

的注意温度的控制，不可超过50℃。熔化的过程中，不可将刮刀留在盆内。

巧克力应用于盘饰上

巧克力除了食用之外，在厨师的巧手之下，亦可捏塑出千变万化造型，而具有观赏的效果，在诸多烘焙竞赛中，巧克力技艺的展现，是比赛得分的重点。一个烘焙从业人员，对于制作巧克力的雕塑，可从下列的方向思考：

1. 确定主题：例如卡通人物、动物、花草……

2. 主题及配景的前后对称：如主题是圣诞节，则圣诞老人及雪橇、礼物宜放在前景，背景则放圣诞树或城堡。

3. 长、宽、高的比例：在制作作品的时候，要思考其底盘的立体空间，所有的雕塑展现，都要在这个立体空间之内，并分布适当。

4. 创意及困难度：此项是最能呈现作品的价值，创意是心灵智慧的巧思，困难度则是作品的纤细及作品衔接点的不易之处。

5. 整体的印象及清洁度：作品在完成时，需再次的修整或补充，并且清洁修饰，使作品达到整体的印象能完全呈现。

糖果行业未受重创 今年销量预增10%以上

新快报

与大白兔奶糖召回产品并全面停止出口不同，其他在事件中与三聚氰胺“扯上关系”的糖果企业似乎未受明显影响。

曾被媒体报道称在韩国、印尼几款巧克力产品检出三聚氰胺的玛氏集团，因旗下知名产品M&M's和士力架巧克力牵涉其中而受影响。不过，上周本报记者致电玛氏集团公关负责人张建涛，其仅表示暂时还在休假不方便回答这些问题，但可以表明的一点是“玛氏在事件中很冤枉”。

与玛氏遭遇相似，同样在韩国“落马”的雀巢巧克力，在事件后也并未受明显影响。记者获悉，由于雀巢公司在华销售的产品所使用的原料均来自本土，而雀巢在9月份三鹿奶粉事件之后，即全面启动三聚氰胺质监系统，因此其雀巢糖果系列产品也并未在国内被指含有三聚氰胺。此外，在三聚氰胺风波前后均“独善其身”的明治糖果，上周也表明在事件后即已从多个关卡启动对产品中三聚氰胺含量的严格检测，其销售产品均符合国家规定。

据《东方早报》报道，中国食品工业协会糖果专业委员会秘书长丁绍辉亦表示，三聚氰胺对糖果业的影响已经逐渐消除，预期今年增速可能会突10%。

低聚木糖的生产及国内外发展趋势

来源：食品添加剂市场网

低聚木糖又称木寡糖，是由2~7个木糖分子以 β -

1, 4糖苷键连接而成的聚合物的总称。低聚木糖与其它低聚糖相比较，有很多自己所特有的性质：

1. 选择性促进双歧杆菌增殖活性高

低聚木糖是聚合糖类中增殖双歧杆菌功能最强的一种，其功效性超出其它糖类的20倍。麦芽低聚糖只在体外具有活性，在肠道内的活性很低甚至完全消失；而乳酮糖虽能促进双歧杆菌的增长，但也同时促进大肠杆菌及梭状芽孢杆菌的增长，对肠道内菌群的增殖没有选择性。人体肠胃道内不能消化低聚木糖，因此低聚木糖能够直接进入大肠内优先为双歧杆菌所利用，具有极好的促进双歧杆菌增殖的功能。

2. 不易为人体消化酶系统所分解

用唾液、胃液、胰液和小肠粘膜液进行的消化试验表明，各种消化液几乎都不能分解低聚木糖，它的能量值几乎为零，既不影响血糖浓度，也不增加血糖中胰岛素水平，并且不会形成脂肪沉积，故可在低能量食品中发挥作用，最大限度地满足了那些喜爱甜品而又担心糖尿病和肥胖病人的要求。

3. 摄入量少

低聚木糖与其他功能性低聚糖相比较，每日摄取的有效剂量：低聚木糖0.7~1.4g；低聚果糖5.0~20.0g；低聚半乳糖8.0~10.0g；乳酮糖3.0~5.0g；大豆低聚糖3.0~10.0g；异麦芽低聚糖15.0~20.0g；棉子糖5.0~10.0g；低聚乳果糖3.0~6.0g

4. 对酸、热稳定性好

与其他聚合糖相比，低聚木糖的突出特点是稳定性非常好。在pH值2.3~8.0条件下加热至100℃也基本不分解，试验说明低聚木糖在很宽的pH范围内（几乎覆盖了绝大多数食品体系的pH值）稳定性很好。因此，使用时并不需要担心低聚木糖加工或贮藏过程中可能导致有效成分的分解现象，使用起来十分方便，而且可以广泛用于各种食品体系中。

低聚木糖的重要功能

1. 减少有毒发酵产物及有害细菌的产生

人体和活体外粪便培养试验表明，摄入低聚木糖3周内，机体内即可减少44.6%有毒发酵产物和40.9%的有害细菌的产生。

2. 抑制病原菌和腹泻

低聚木糖对病原菌有较强的吸附力，如大肠杆菌、肠炎门氏菌、肺炎克雷伯氏菌、嗜水气单胞菌等都能吸附到低聚木糖上，由于低聚木糖不被肠道中的消化酶所降解，可携带附着的病原菌通过肠道排出体外，从而防止疾病在肠道中集群，达到防止腹泻的目的。

3. 防止便秘

双歧杆菌利用低聚木糖，产生大量的短链脂肪酸；能刺激肠道蠕动，增加粪便湿润度，并保持

一定的渗透压，从而防止便秘发生。

4. 保护肝脏功能

摄入低聚木糖，可减少有毒代谢产物形成，大大减少了肝脏分解毒素的负担。

5、降低血清胆固醇

摄入低聚木糖，持续2周至3个月，总血清胆固醇可降低20-50d1。还可提高女性血清中高密度脂蛋白胆固醇占总胆固醇的比率。

6. 降低血压

46个高血脂患者摄入低聚木糖持续5周后，其心脏舒张压平均下降了799.8Pa(6mmHg)。研究表明一个人的心脏舒张压的高低与其粪便中双歧杆菌占总菌数的比率呈明显的负相关关系。

7. 具有良好的配伍性

食物中添加少量低聚木糖，便能体现出保健效果，当低聚木糖与钙同时摄入时，它不但不会影响机体对钙的吸收，反而能起促进作用，试验结果表明，任意摄取2%低聚木糖水溶液，7日后机体对Ca的保留率提高了21%。

8. 属于低甜度的甜味剂

低聚木糖的甜度约为蔗糖的40%，而且具有耐热性和防结晶性，故可作食品加工上的物质改良剂。因此，它可替代或添加在砂糖、馅糖等甜味剂上，广泛用于饮料、糖果、奶制品、冷饮、调味品、疗效食品等系列产品。

9. 能促使机体生成多种营养物质

10. 不会引起牙齿龋变，抑制口腔病菌的滋生

龋齿是由于口腔微生物特别是链球菌侵蚀而引起的，低聚木糖不是这些口腔微生物的合适作用底物，因此不会引起牙齿龋变，从而抑制口腔病菌的生长。

低聚木糖的生产现状

低聚木糖存在自然界的一些植物中如竹笋、香蕉，是植物的组成部分，但含量极少。日本三得利公司是世界上最早开始低聚木糖工业化生产的，我国也在“九五”期间立项开展对低聚木糖工业化生产研究。山东龙力生物科技有限公司与中国农业大学联合研制开发低聚木糖的工业化生产技术，并于2001年4月通过教育部组织的国家科技成果鉴定，填补了国内空白。

低聚木糖的工业化生产是采用富含木聚糖的植物纤维为原料，通过生物技术的手段酶解木聚糖而制得。成品为淡黄色液体或粉末状固体，其物特征性组分为木二糖和木三糖，以木二糖的含量最高，在总低聚糖中占50%以上。

我国低聚木糖的规模化生产刚刚开始，为了规范待业发展，引导有序竞争，2005年中国轻工业联合户籍以中轻联综[2005]119号文“关于印发《二00五年轻工业制定、修订国家标准、待业标准项目计划》的通知”，低聚木糖被列为待业标准制定计划。由山东龙力为主起草单位，在参考了日本suntory公司企业标准和我国其他低聚糖行业标准的基础上，形成了低聚木糖行业标准，目前该标准已报送发改委待批。

低聚木糖的国内外市场发展

近年来，无论国际还是国内，功能性低聚糖作为食品添加剂的重要组成部分，它的应用日益广泛。

随着功能食品、功能饮料、功能乳品的快速发展，功能糖的市场容量也在急剧扩张。据有关资料显示，世界主要发达国家2000年有低聚糖产量已达到30多万吨，主要用于保健食品、医药、饲料等方面。根据北京东一信达营销顾问有限公司2007年完成的《中国低聚糖市场研究报告》提供的数据，日本年需求低聚糖10万吨，欧美各国年需120万吨，预计在10年内，功能食品所占的比例将为普通食品的25%~30%，未来食品领域将对低聚糖有很大的需求量。

我国是胃肠道疾病多发国家，据统计，全国有3.2亿人受到胃肠功能不好的困扰。低聚糖作为一种独特的保健食品和益生元，由于其具有超强增殖双歧菌的特殊功效，对改善胃肠道功能、调节机体平衡、提高免疫力等有明显的作用。由于消费者健康意识的增强，低聚糖的众多保健功能已成开发热门。目前，低聚糖的开发进展很快，低聚糖产品在功能食品中的应用异彩纷呈。

随着保健食品市场的发展，人们的需求也有所提高，保健食品也逐渐趋于具备服用方便、携带方便的条件，作为保健食品生产厂家也追求生产应用方便。在众多功能性低聚糖中，低聚木糖被视作增殖双歧杆菌功能最好、抑制病原菌腐败菌生长、净化肠道功效最佳的功能性低聚糖。由于与其他低聚糖相比所具有的独特性，可应用于不适宜使用其他低聚糖的食品(或保健食品)中，特别是酸性和需要进行高温处理的食品(或保健食品)；除本身很难为人体消化酶系统所分解外，低聚木糖的伴随成分木糖，也不被人体消化吸收，因此无须高度纯化木二糖含量高的产品，就能满足特殊人群，如糖尿病、肥胖和高血脂患者的食用要求。

经日本保健用食品学术委员会审定和日本厚生省第64号许可证认定为“特定保健用食品添加剂”，每人每天的摄入量为0.7-7.5克。可直接作为保健食品销售，也可作为保健食品功能因子开发高效保健食品。低聚木糖由于添加量小、稳定性好、选择性高，从现在流行的携带、服用比较方便的胶囊、片剂等剂型来考虑，低聚木糖也是众多保健食品厂家的首选。因为，低聚木糖添加量比他功能性因子都小，所以在开发胶囊等体积小的产品方面占极大优势，这些优势是其他低聚糖无法比拟的。

在人类食品安全问题日益得到世界各国重视的今天，低聚木糖作为新型饲料添加剂，对于动物健康和生产性能促进作用就某些方面来说并不亚于抗生素。抗生素作为一种饲料添加剂能显著提高畜禽的饲料利用率、日增重及经济效益。同时，随着抗生素产业的迅猛发展，滥用抗生素给人类带来了越来越大的副作用。因此，许多国家纷纷立法，越来越多的抗生素品种被禁止作为饲料添加剂使用，如欧盟已全面禁止抗生素的使用。政策的调整引发产业研究方向的变革与创新，世界各国学者开展了能克服抗生素上述弊端、无毒副作用、无残留的绿色饲料添加剂、新型饲料添加剂的研究。益生菌和益生元也是目前饲料工业中的研究热点，作为微生态制剂的益生菌已被各国认可，并投入使用，低聚木糖等产品属于益生元(Prebiotics)类，它是为消化道已有的有益细菌直接提供可发酵底物，作为益菌一

双歧杆菌增殖因子(bifidusfactor)，促进双歧杆菌大量增加，以调节消化道的微生态平衡。国内已有厂家拿到农业部核发的饲料添加剂低聚木糖的生产许可证。

低聚木糖属国际新型低聚糖类产品，以其功效强而受到业内人士的关注。美国、日本近年来将功能食品称之为21世纪食品，其研究开发十分活跃。

我国的营养保健食品的发展业已形成或一定规模，并呈较快的发展趋势。预计今年的销售总额将超过500亿元，市场前景非常乐观。低聚木糖具有优越的生理学特性，使之不仅可广泛适用于保健食品、饮料、乳制品、糖果、饼和饮料等多种食品中，同时又可用作食品、化工、医药、饲料行业的原料，是国内外食品、生物、化学工业界研究的热门领域。低聚木糖作为新型饲料添加剂，且为绿色产品，有望成为抗生素的替代产品具有良好的市场前景。

Cargill's 'Healthy Cookie Base' targets wholegrain demand

Source: food Navigator

Cargill has released a high fiber vitamin and mineral-enriched base for cookies and bars designed for manufacturers to customize with their own ingredients.

The 'Healthy Cookie Base' contains 57.5 percent whole grains and more than 25 percent dietary fiber, which allows companies to tap into demand for nutritious, high-fiber products, and make on-pack claims for fiber and whole grains, the company said.

The base uses a selection of ingredients exclusive to Cargill, including WheatSelect, a white spring whole wheat, and Oliggo-Fiber, a soluble fiber. Cargill has said that the mild flavors of its proprietary ingredients make it possible for companies to target their cookies as healthier options for children.

Cargill Bakery Category's marketing manager Kyle Marinkovich told FoodNavigator-USA.com: *"The development was driven by the increased need for better-for-you foods for kids. It's a perfect fit and a great way to deliver the nutrition in a kid friendly application. If the kid won't eat it, it doesn't matter how healthy the cookie is."*

Customization and claims

He added that the company acknowledges that the concept of a healthy cookie is not appealing to everyone. *"Therefore, we formulated the base to be very adaptable and you can just as easily create a healthy bar as a healthy cookie,"* he said.

Manufacturers need to add sugar, flavors, fats and raising agents to the base, as well as their own inclusions, such as fruits, nuts, or chocolate chips, to create customized cookies or bars. In terms of whether companies will qualify for on-pack health claims, such as the Whole Grains Council logo, Marinkovich said: *"It depends on what's added to the cookie; the base offers a sound nutrition foundation."*

Concentrated nutrition

The cookie base also uses part of the wheat kernel called the aleurone, which contains the grain's highest concentration of vitamins and minerals.

"It is loaded with vitamins and minerals, including essential vitamins, including B6, niacin and E, as well as important minerals such as potassium, magnesium, calcium, iron and zinc," said Marinkovich.

Cargill's affiliated miller, Horizon Milling, developed a way to isolate this layer last January when it launched its GrainWise Wheat Aleurone.

Horizon said that by using this aleurone layer alone, the nutritional benefits of [wholegrain](#) can more easily be incorporated into more processed foods. Although [wheat aleurone](#) contains 45 percent dietary fiber, the company said it has the *"pleasing sensory qualities people enjoy in foods made from white flour: Soft texture, high volume, mild taste and light color."*