

作者：马扬 来源：新华网 发布时间：2008-5-26 21:28:19

[小字号](#)[中字号](#)[大字号](#)

我国研究出取代传统面包增筋剂的新植物多糖

我国科研人员经过多年努力，近日成功研发出了可以取代传统面包增筋剂的新结构植物多糖。它是从我国特有植物中提取的高纯度的糖，对人体完全无毒副作用。

据了解，面包是全球性的食品，仅我国每年消耗面包量就达200万吨。多年来，为了使面包松软可口，国内外都在面包中加入溴酸钾增筋剂，但近年来的科学研究表明，溴酸钾是致癌物质，很多国家已禁止使用溴酸钾增筋剂。

中国科学院长春应用化学研究所的科研人员经过多年的探索研究，近日成功开发出了一种新的植物多糖。研究表明，这种植物多糖完全可以取代溴酸钾，使人们日常生活中食用的面包达到质量要求。

据专家介绍，这种植物多糖具有特殊的微结构，其显微结构为微米管，并可以成膜，当其与面粉混合加工成面团时，多糖膜可以将面粉包裹起来，面团烘烤时可将气体很好地封在面包中，使面包松软，气孔均匀，可口好吃。由于其对人体完全无毒副作用，因此用于面包生产，对提高我国面包食用安全具有重要的意义。

此外，专家介绍，这种技术还可用于方便面等方便食品的生产中，以取代其他的化学合成物质添加剂，使其达到质量与食用安全标准。

发E-mail给：

[打印](#) | [评论](#) | [论坛](#) | [博客](#)

读后感言：

相关新闻

中美食品安全联合研究中心在上海交大揭牌
水煮鱼申请国标不可笑 食品标准的建立是大势所趋
人工色素有损儿童智力 果冻棒棒糖应慎吃
世界食品科技大会将于十月首次在中国举行
第三届国际功能食品研讨会将在香港理工大学举行
英研究吃垃圾食品是否会增加暴力行为
药监局：雪灾地区药品食品供应已建及时通报机制
国际食品安全标准如何在中国扩散

一周新闻排行

2008年全国优秀博士学位论文评选结果公示
08年国家公派研究生项目留学人员名单确定
《自然》：日本地震预警系统再次失败
18位地学院院士解析汶川地震
徐祖哲：地震局真正的问题在于地震科学研究做得不够
中国地震局解析：汶川大地震震级缘何两度修订
英国发现眼睛粉红的罕见白蝌蚪
中科院青年北川希望小学：震不垮的希望