

相关新闻

- ◆ 高静压技术——商业化应用..
- ◆ 高静压技术——设备篇
- ◆ 高静压技术——基础篇
- ◆ 膳食补充剂能够帮助提升癌..
- ◆ 绿茶能够帮助预防血癌症
- ◆ 新的添加剂能够非常容易地..
- ◆ 近半消费者不了解纯果汁和..
- ◆ 不同的烹饪方法对蔬菜中抗..
- ◆ 储藏时间影响儿茶素
- ◆ 利用电离装置进行除菌

[首页](#) >> [本地动态](#) >> [科技进展](#) >> [详细内容](#)

新的添加剂能够非常容易地帮助制造商生产出富含抗氧化物质的巧克力

2009-8-17 9:59:31 新闻来源: 中国食品科技学会 浏览次数: 127

标签: 抗氧化性, 添加剂, 巧克力

Wild公司宣布公司新推出的一种植物提取物的混合物能够帮助巧克力生产商非常容易地生产出富含抗氧化物质的巧克力, 而不需要购买高品质的可可豆。由于消费者对于健康的诉求不断增加, 巧克力生产商都希望能够生产出富含更多抗氧化成分的巧克力, 而以往这都需要去购买特殊品质的巧克力豆(这种巧克力豆富含抗氧化物质)。而且在巧克力的加工过程中, 所有的工艺条件都需要温和一些, 保证最终产品能够有高的抗氧化物质含量。

天然的混合提取物

这种天然的植物提取物的混合物来自绿茶和白茶, green rooibos以及葡萄籽, 这些原材料本身都含有较多的并且品质较高的多酚类物质。

这种提取物可以添加到巧克力棒和果仁糖中, 无论是否需要添加水果作为填充物, 都能够增强抗氧化性, 并且使生产商减少好的巧克力豆的使用, 然而产品的风味并未收到影响。

友情链接

[中国食品产业网](#) | [中国食品商务网](#) | [北京营养源研究所](#) | [食品添加剂市场网](#) | [食品伙伴网](#) | [第一食品网](#) | [山东信息港](#) | [中华食品商务网](#) | [中国面制品网](#)

[学会介绍](#) | [学会活动](#) | [会员天地](#) | [学会出版物](#) | [百家论坛](#) | [资料下载](#) | [科普之窗](#) | [关注食品安全](#) | [消费者课堂](#) | [广告服务](#) 

中国食品科学技术学会版权所有地址: 北京市东城区灯市口大街75号中科大厦B座, 100006

电话: 010-65263596 传真: 010-65264731 Email: cifst@126.com 京ICP备07032523号

Copyright © 2003 Chinese Institute of Food Science and Technology. All rights reserved. 站长统计.