

Un agente de tratamiento de la harina de trigo —|

Publicado por xiazhifeng - 29/10/2008 10:05

Un agente de tratamiento de la harina de trigo —| las funciones de peróxido de benzoilo

(Fuente de Información:<http://es.haivli.net>)

Diluidas de peróxido de benzoilo es un agente de tratamiento de las harinas utilizadas por muchos molinos de harina en muchos países, Los principales componentes de este producto son peróxido de benzoilo (C₁₄H₁₀O₄, abreviatura BPO), fosfato y almidón comestible, etc. El producto es una especie de polvo blanco, sin color y olor, y el contenido de su componente eficaz (peróxido de benzoilo) es (28 ± 1)%.

(Más introducción de la harina de aditivos: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net)

Después de añadir el peróxido de benzoilo en harina, se reaccionará con la molécula de agua en la harina y liberará el oxígeno activo, que no sólo puede oxidar el pigmento polieno, blanqueando la harina, sino también acelerar la tras-maduración de harina. Las principales funciones son las siguientes:

(1) Acelerar la tras-maduración de harina

Como la harina recién molida es demasiado viscosa y falta de elasticidad y resistencia, no es bueno para hacer producto de harina, sobre todo para elaborar pan, la superficie de los productos puede ser oscura, difícil de levadura, fácil de reducir, y la estructura no es uniforme. Las mencionadas deficiencias se pueden mejorar después de almacenar la harina por 20 días, que se llama "tras- maduración" de harina. Para la harina usando el peróxido de benzoilo, solamente necesita 1 a 2 días para terminar la "tras-la maduración" de harina, la harina después de este proceso se puede vender inmediatamente sin necesidad de almacenarla por largo tiempo, así evita enmohecerse.

(Más introducción de la harina de aditivos: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net)

(2) Función de blanquear para la harina

La harina recién procesada en general es amarillenta, que puede ser blanqueada después de almacenar y tras la oxidación en el aire, pero el efecto no es bueno. Después de procesar con el peróxido de benzoilo, la harina puede convertirse en blanco y brillante, ahora muchos países utilizan ampliamente el peróxido de benzoilo para la tras-maduración y blanqueada de la harina. (Más introducción de la harina de aditivos: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net)

(3) Mejorar la productividad del trigo

El color de la harina es uno de los principales índices de calidad, la gente siempre piensa que el color blanco significa la mejor calidad de la harina.

El color de harina no sólo tiene algo que ver con la técnica y el equipo, sino que también tiene algo que ver con la productividad de harina, en términos generales, cuanto mayor es la productividad de harina, la peor es la harina de color. Algunas empresas de harina controla la productividad de harina de trigo, para el color de la harina, pero después de usar peróxido de benzoilo, debido a que puede mejorar la blancura de la harina, puede mejorar la productividad de harina de trigo. Después de varios años de estudios, manifiestan que la adición de peróxido de benzoilo en harina puede mejorar el 4% ~ 6% blancura de la harina y el 2% ~ 3% de harina de productividad, por su parte, el color de harina es todavía muy bueno.

(Más introducción de la harina de aditivos: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net)

=====