酶催酯交换
高油酸大豆起酥油
和大豆混合油

优质大豆为基础的解决方案

美国大豆行业致力于为食品行业提供健康的、功能性的、美国出产的大豆为基础的解决方案，满足食品公司的产品配方需要和消费者不断升级的需求。

大豆油的加工方式，如酯交换和混合等，是制作像烘焙食品那样需要固态和半固态起酥油食品应用的绝佳解决方案。

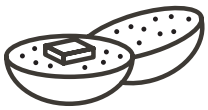
美国出产的酯交换高油酸大豆

酶催酯交换的高油酸大豆起酥油不含有反式脂肪，是一种便利的应用方案，性能优于大多数其它高稳定性油品。

酯交换是一种脂肪酸在甘油三酯分子内及其分子间重新排列的有效加工技术。这种方法不会导致反式脂肪酸的形成。酯交换可以生产种类繁多的产品,类似于部分氢化所制作的食品，如烘焙食品。大豆油成液温度（熔点）和由固转液阶段（熔点曲线）均可采用最新完善的技术进行调整。通过对油进行冷却和混合，并在控制条件下调和可以让脂交换的大豆油产生结晶。这一技术手段实现了固态和半固态的起酥油的产生，适用于广泛的食品应用中。

高油酸大豆起酥油是制作烘焙食品的极佳选择

酥皮糕点



饼干

肉桂卷

酥皮角

曲奇饼

蛋糕

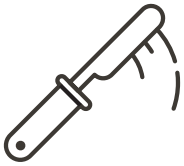
甜甜圈

派

人造奶油

植物起酥油

糖衣



糖衣

大豆油混合加工

改善烘焙产品营养和功能的另一种方法是混合。就是将完全氢化的大豆油（一种无反式脂肪的坚硬原料）与非氢化油，比如传统大豆油、高油酸大豆油或其它植物油进行混合。这种混合物经过冷却、混合并调和稳定，以备最终使用。

完全氢化油是指单独的脂肪和油，或脂肪和油的混合物，被氢化到完全或接近完全饱和。整个氢化过程会转变所有的不饱和脂肪酸；因此，全氢化油已被美国食品和药物管理局批准用于食用产品的制作。

将完全氢化的大豆油与不氢化的大豆油混合，制成的产品不含反式脂肪，与传统和其它高稳定性的油品相比，饱和脂肪含量更低。

最新功能性测试发现，由液体油和完全氢化油混合而成的高油酸大豆起酥油因其美国产、稳定性高等特点而完美适用许多烘焙和油炸食品。

最近功能性测试发现，液态和完全氢化的豆油混合制成的高油酸大豆起酥油是一种完美的、美国出产的、高稳定性的油品，适用于很多烘焙和煎炸食品生产。

ussec.org | ussoy.org

密苏里州切斯特菲尔德市 Swingley Ridge 路
16305号120室，邮 编 63017

Phone: 636.449.6400 | fax: 636.449.1292