

蜂蜜干粉

健康无添加、明天味更美，量化生产之利器

蜂蜜干粉 (Honey Powder) 系列产品是以液体蜂蜜为主要原料，根据不同产品应用需求选择不同种类的食用淀粉作为载体，采用滚筒干燥工艺制成的固态蜂蜜制品。作为食品配料，蜂蜜干粉为多种食品行业应用提供了自然真实的味觉享受。同时集营养健康、功能效果、使用方便等若干优势于一身。本产品在欧美发达国家早已广泛应用且深受消费者喜爱。

作为一种源自天然的食品配料，您无须担心各种食品法规的限制。

蜂蜜干粉在**面包**中的应用功能及建议添加量：

- 1、软化面筋：增强面团的韧性、延伸性；提升面团吸水率，促进发酵，且提高出品率。
- 2、改良质构：组织细腻、丝滑、柔韧；利于产品着色，体积饱满，适口性好，主风味独特。
- 3、储藏期降低水分散失，降低水分活度，延缓老化速率，抑制不良气味，延长货架期。
- 4、短货架期产品（3~5天），可选择健康、天然、无添加面包，请参考健康无添加配方。
- 5、针对中长保产品，和香精配伍使用，能修饰香精的刺激性气味，使得制品香气真实自然，同时有效掩盖中长保产品中添加物过多而带来的不良异味（香精及其它添加剂等带来的异味），使得制品香气、口感风味纯正。因其pH值约为4.6，有利于各配料协同作用，突显产品特点。

建议添加量：以面粉质量计：3~6%，或根据制品自身功能需求适量调整。

蜂蜜干粉在**蛋糕**中的应用功能及建议添加量：

- 1、增加制品湿润，同时降低水分活度，延长制品保质期。
- 2、提高柔韧度，改善蛋糕内部组织，使得制品挺立、不易收缩。
- 3、提升蛋糕的口感与香气，抑制蛋腥和油腻味，使制品回味纯正浓郁。
- 4、针对中长保蛋糕产品，与香精配伍使用时，能修饰香精的刺激性气味，使得产品香气真实自然；还可增强产品湿润感，一定程度延缓老化；同时有效掩盖中长保产品中添加物过多而带来的不良异味（蛋腥、油腻、香精挥发残留等），使得制品香气真实自然，口感风味纯正。因其pH值约为4.6，有利于各配料协同作用，突显产品特点。

建议添加量：以总量计的0.5%~2%，或根据制品自身功能需求适量调整。

蜂蜜干粉

健康无添加、明天味更美，量化生产之利器

其它类应用（饼干、馅料、中式面点、冷冻面团等）：

在饼干和曲奇类产品中使用蜂蜜干粉能够显著提升其气味和口感，促进上色，降低水活，且使得饼干具有浓郁的主风味，还可使产品变得香脆。

以总量计，建议添加量为0.5~2%，或根据制品自身功能需求适量调整。

在馅料中，蜂蜜干粉可与主、辅原料配合，突出制品的主要风味，使其更加浓郁，自然，留香持久。可抑制不良异味及油腻味，使制品持水保湿，随其存储时间延长，风味愈加浓郁，降低水分活度，延长保质期。建议添加量为总量的1~1.5%。

在中式面点、冷冻面团及速冻食品中，蜂蜜干粉可提升面团的柔弹性，避免面筋蛋白在冷冻过程中造成损害，便于保存与运输，延缓老化，促进成品发酵，突出制品的主要风味，大大提高烘焙质量。

建议添加量：以面粉质量计：2~6%；或根据制品自身功能需求适量调整。

注意：

蜂蜜干粉自身水分含量较小（通常为1.0%左右），在使用蜂蜜干粉时，根据实际蜂蜜干粉的添加量，需适度增加产品中的水分投入量，可根据蜂蜜干粉使用量的50%添加水分或根据调制产品实际状况适量调整增加水分。

- 1、蜂蜜干粉的甜度约为蔗糖的70~80%，需适量调整蔗糖使用量，避免偏甜。
- 2、面包类产品在搅拌时需重点关注面筋扩展程度，以防面团搅拌过度。建议适度增加水分投入量，慢速时间增加2-3分钟，快速时间对应减少，整体搅拌时间降低1-2分钟。
- 3、因蜂蜜干粉具有良好的保湿性，故建议在配料时单独装袋，搅拌前加入，避免吸湿。