

## 食品潔淨概念—天然植物膠體取代素材篇

在許多飲品加工中常使用合法之食品添加物，例如鹿角菜膠做為增稠劑(糊料)來穩定產品。但鹿角菜膠有可能造成腸胃道刺激，是許多消費者不想要的，因此，許多來自天然植物萃取的纖維或膠體，如柑橘纖維及羅望子膠(Tamarind gum)被開發用來取代鹿角菜膠。

柑橘纖維高保水性和乳化性賦予了食品光滑的質地，同時減少了在冷凍/解凍循環中形成的冰晶，並降低了因冰晶造成口感不佳的問題。由於柑橘纖維的纖維成分，在高剪切條件下(如均質化)會使纖維結構展開，產生更大的表面積，故柑橘纖維可添加在杏仁、椰子和燕麥等植物奶中，約0.1%至0.4%即可產生醇厚口感。像柑橘纖維這樣來自天然原料的成分可以在沒有額外穩定劑的情況下穩定植物奶品質，使業者創造出潔淨概念的產品。另外柑橘纖維粉末，已被證明可以替代澱粉、樹膠、鹿角菜膠、果膠、氫化脂肪、磷酸鹽、乳化劑和化學穩定劑，除了植物奶、柑橘纖維還可用於無麩質烘焙食品、植物性肉類替代品及醬汁等產品中。

近來更發現草、木本植物類來源製取之原料-羅望子膠(在臺灣為可供食品使用之原料)添加在食品中可表現出流暢的流動性，對酸、熱和鹽具有高度的耐受性，它可以在凍融循環(freezing and thawing cycle)中形成凝膠狀網絡來抑制冰晶生長，這使其成為在乳製品、冰淇淋和冷凍甜點製作中的絕佳選擇，可作為取代食品添加物-鹿角菜膠的一種選擇。羅望子樹膠還可以延緩澱粉的老化，並改善無麩質麵包的外觀、體積和延長架售期。羅望子樹膠作為乳化劑的功能可以應用到很多食品中，該成分可以單獨使用，也可以與其他樹膠組合使用，經由加工實驗證明，已可取代鹿角菜膠。

這些來自天然原料及具多功能性的成分，可以做為部分人工添加物替代品，是使產品達到潔淨的方法之一。

How to take costs out, keep texture in.

<https://www.foodbusinessnews.net/articles/20208-how-to-take-costs-out-keep-texture-in>