

Influencia de la dilución de peróxido de benzoilo

Publicado por xiazhifeng - 29/10/2008 10:13

Fuente de Información: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net

Peróxido de benzoilo puede acelerar el afterripening de la harina de trigo y mejorar la blancura de la harina, pero también no influye la nutrición de la harina de trigo.

El colorante en trigo es de carotenoides; porque peróxido de benzoilo ha oxidabilidad, que puede destruir la unión doble conjugada de β -caroteno; en consecuencia, la blancura de la harina se incrementará. Por lo tanto, se trata de un malentendido que alguien piensa que el peróxido de benzoilo destruirá la nutrición de la harina de trigo. (Fuente de Información: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net)

β -caroteno se puede convertir en vitamina A en el cuerpo humano; en términos generales, la asimilación y absorción en el cuerpo humano, una sexta parte de β -caroteno se puede convertir finalmente a la vitamina A.

Un adulto necesita vitamina $700 \sim 800 \frac{1}{2}$ gRE en la vida cotidiana, y después de la reducción de β -caroteno, la cantidad es $4 \ 200 \sim 4 \ 800 \frac{1}{2}$ g.

El contenido de vitamina A en la alimentación animal es abundante, y las mejores fuentes son el hígado de varios animales, leche entera, huevo y aceite de hígado de bacalao, etc.

Las mejores fuentes de β -caroteno son las frutas y hortalizas, por ejemplo, zanahoria, brócoli, pimiento y repollo pakchoi, etc, y sus contenidos se encuentran entre 1 000 mg / 100 g y 8 000 mg / 100g. (Fuente de Información: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net)

Viendo a partir de los datos de la vitamina A y β -caroteno en los alimentos suministrados por que cada uno de los países en el mundo, el contenido de β -caroteno en la harina es igual a cero, que no quiere decir que no hay β -caroteno en la harina de trigo, pero el contenido es poco; el contenido en la harina es sólo $6 \frac{1}{2}$ g/100g informó en las noticias.

Aunque el contenido de β -caroteno en la harina es poco, pero todavía es el principal factor que influye en el color y el brillo de la harina de trigo. Añadir el peróxido de benzoilo en la harina de trigo no sólo mejora el color y el brillo de la harina de trigo, pero también no influye en la nutrición de la harina de trigo. (Fuente de Información: <http://es.haivli.net>, www.haivli.net)

Antes de añadir el peróxido de benzoilo en la harina de trigo, procesado de harina de trigo necesidades "afterripening", Es decir, almacenar recientemente procesado de harina de trigo para el 20 ~ 30 días para oxidar β -caroteno en la harina haciendo uso de oxígeno en el aire y destruir sulfhydryl en la harina de trigo, al mismo tiempo, por lo tanto, la harina de trigo puede ser procesada como harina de productos, tales como bollo al vapor y pan, etc. Es la razón por la que la harina de trigo será mucho más blanca, si almacenar durante más tiempo.

Después de añadir el peróxido de benzoilo en la harina de trigo, el "afterripening" de la harina de trigo puede ser completado en 2 ~ 3 días, que no sólo mejora el color y el brillo de la harina y el nivel de producción, sino que también acorta el tiempo afterripening de 20 ~ 30 días de natural a 2 ~ 3 días; que reduce mildewing de harina debido al largo tiempo de almacenamiento, mientras tanto, no destruye la nutrición de la harina de trigo.

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

=====