

## 帮助可搅打食品发泡的新方法

可搅打食品通常需要借助脂肪或蛋白质才能发泡。凭借其CAVAMAX® W6 α-环糊精，瓦克目前可以为您提供一款适用于制备新型甜品慕丝的起泡助剂。甚至在酸性条件下，CAVAMAX® W6也能在脂基和脱脂产品中发泡，是制备水果及其它甜品慕丝的理想起泡助剂。

乳化剂或蛋白质（如牛奶、大豆蛋白或蛋清）经常用作起泡助剂。然而，这些产品具有热、酸和脂肪敏感性，可能引发过敏，并且可能来自棕榈油或动物源。

### 完美的解决方案：CAVAMAX® W6

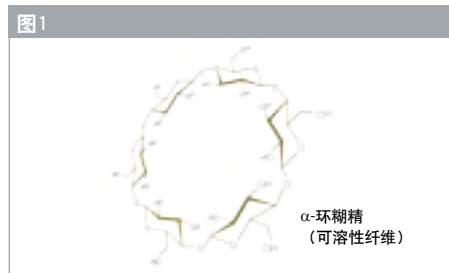
CAVAMAX® W6是一种通过酶解淀粉而生产的天然环状低聚多糖。这是一种定位准确的化学纯物质，具有众多技术性能优势。这种不可消化却可以完全发酵的水溶性膳食纤维甚至可以让您对脱脂和无蛋白产品进行有效地发泡。

### 耐性泡沫

CAVAMAX® W6可在酸性条件下使用，并能帮助您大幅减少甚至取代甜品慕丝制

备过程中使用的脂肪。通常在慕丝制备过程中使用的富含脂肪和蛋白质的成分如今可以使用CAVAMAX® W6轻松取代。由于CAVAMAX® W6是一种膳食纤维，完全迎

2. 低速搅拌混合4分钟。
3. 以最快的速度搅打8分钟。



瓦克是全球领先的环糊精生产商，已经实现了大规模生产，并且具有食品级品质。

合了当前的健康趋势，与脂基甜点相比，其不仅增加了水果甜点慕丝中的纤维含量，同时还减少了卡路里。

### 步骤：

1. 在搅拌缸中将固体和液体配料进行混合。

### 主要优点

- 乳化膳食纤维
- 可在酸性条件下发泡
- 能让脱脂产品发泡
- 无需使用乳化剂
- 无E编码
- 不含棕榈油
- 纯素食
- 不含胆固醇
- 可取代蛋清
- 高而稳定的发泡产品
- 膳食纤维
- 在没有脂肪时也可以起作用
- 非过敏性

### 巧克力、水果和白脱牛奶甜点慕丝的典型配方

巧克力慕丝（含有明胶）*	水果慕丝（含有变性淀粉）*	白脱牛奶甜点慕丝（无E编码）*
牛奶, 1.5% 的脂肪 65.0%	果泥 71.7%	白脱牛奶, 1%的脂肪 70.0%
CAVAMAX® W6 4.5%	CAVAMAX® W6 3.5%	CAVAMAX® W6 4.5%
糖 15.5%	糖 10.0%	糖 8.0%
速溶明胶 1.5%	变性淀粉 0.5%	果胶 3.0%
干酪素 1.5%	刺槐豆胶 0.3%	葡萄糖 14.5%
可可粉 11%	黄原胶 0.3%	
	葡萄糖 13.7%	

\*CAVAMAX® W6不仅能与使用明胶或淀粉的传统配方配合使用，还能制备无E编码的配方。



**CAVAMAX® W6能为您做些什么?**

凡是需要对以碳水化合物为基本成分的产品进行发泡的场合，CAVAMAX® W6都有用武之地。

它是各种甜品慕丝的素食级替代选择方案。甚至可以帮助无蛋白、脱脂或低脂食品在酸性环境中发泡。使用CAVAMAX® W6的蛋白质食品（如奶制品）以及碳水化合物产品（如蜂蜜和果汁）均能起泡。

但即便是其他发泡产品也可使用CAVAMAX® W6发泡；例如，无需使用蛋清即可生产白牛轧糖。CAVAMAX® W6将为您提供各种食品应用以及创造新的甜品种类。

**混合芒果汁、糖和黄原胶的步骤**

**使用CAVAMAX® W6**

**未使用CAVAMAX® W6**



瓦克化学（中国）有限公司 上海市漕河泾开发区虹梅路1535号3号楼 邮编：200233  
 热线：+86 400 921-6699 电话：+86 21 6100-3400 传真：+86 21 6100-3500  
 info@wacker.com, www.wacker.com

本资料中所列数据是基于我们当前所掌握的知识，但不免除用户在收到产品后对其进行仔细检查的义务。在技术进步或新开发的范围内，我们保留变更产品常数的权利。由于一些加工过程中无法控制的条件，特别当使用其他公司的原材料时，本手册中的建议需经初步的实验验证。我们所提供的信息并不免除用户检查是否有第三方侵权可能性的义务，如有必要，请阐明情形。无论是明示还是暗示，资料中的建议并不构成对产品特定应用下的有效性或通用性的担保。