

蜂蜜干粉

中粮生物化学（安徽）股份有限公司 周旭阳（译自 NHB）

介绍

市售工业用蜂蜜干粉产品是由纯液体蜜（1）导出到已加入加工助剂和其它成分，（2），其已被干燥至低水分含量，和（3）其在大多数情况下具有被转换成一个自由流动的产品。加工助剂和其它成分加入是为了（1）以保持干燥蜜自由流动和（2）以修改和增强了产品的功能性。在商业应用和用于标签目的，无论是“干燥蜜”和“干蜜”可互换使用。然而，术语“干燥的蜜”用来指蜂蜜已经脱水，其中食用干燥助剂和加工助剂可以包括，以促进加工和提高产品的稳定性。

蜂蜜干粉的形式都有哪些？

干燥蜂蜜产品的几种市售包括粉末，薄片，颗粒和晶体。商业用蜂蜜产品绝大多数都制定并加工成自由流动。该技术的存在，从蜂蜜和形式锭剂或不包含其他添加成分的片剂除去水分。蜂蜜干粉使用目前非常有限，主要用于食品工业中。

蜂蜜干粉是怎么制成？

大多数工业方法转换液体蜜通过滚筒/辊或喷雾干燥方法。其它技术，如微波真空/冷冻干燥也可使用。

蜂蜜干粉是否含有除蜂蜜以为的其他成分？

是的，市场上可几乎所有的蜂蜜干粉产品确实含有其他成分。蜂蜜富含果糖（这是非常吸湿），它往往能使蜂蜜干粉产品“结块”。由于这个原因，加工助剂中使用的大多数干燥蜂蜜产品制剂，以保持产品的自由流动的或修改其功能。

还有哪些成分用于蜂蜜干粉产品中？

以下这些成分通常会被生产厂家使用：

- 甜味剂：玉米糖浆、高果糖玉米糖浆、麦芽糖糊精、非营养性甜味剂、糖、糖浆。
- 加工助剂，助干剂，增量剂，防结块剂：硬脂酸钙，麸，糊精，卵磷脂，大豆粉，小麦淀粉。

一些蜂蜜干粉产品不含有添加甜味剂。一些是特定添加的其它成分，如纤维，蛋白质，维生素等许多制造商提供的定制加工产品。

蜂蜜干粉产品含有多少蜂蜜？

蜂蜜干粉产品在它们的蜂蜜含量各不相同。蜜含量是指实际蜂蜜在蜂蜜干粉产品的百分比。干燥蜂蜜产品通常含有 50%，65%，70%或更多的蜂蜜。

蜂蜜含量是否是产品质量好坏的标志？

因为蜂蜜通常是在蜂蜜干粉产品中最昂贵的配料，所以高蜂蜜含量的产品通常花费更多的生产成本。还有其他一些因素，生产厂家会针对具体的使用类型考虑：产品的整体一致性，成分或微生物标准和允许偏差等其他质量因素。

市面上是否能买到纯天然的蜂蜜干粉产品？

是的，有些产品只含有蜂蜜和谷物基成分如面粉或麸皮，并没有制造添加剂。这些形式的蜂蜜干粉可以在纯天然产品中。

与液体蜂蜜相比，蜂蜜干粉产品的风味怎样？

蜂蜜干粉产品应具有典型的蜂蜜口味和其他不同于蜂蜜风味的成分。通常情况下，蜂蜜干粉产品若有较高的蜂蜜含量就具有更强的蜂蜜口味。蜂蜜干粉产品，不能提供的液体蜂蜜多样化的口味和特殊香气。因为大多数蜂蜜干粉的厂商用不同厂家的蜂蜜混合物，所以蜂蜜干粉产品往往口味非常一致。

蜂蜜干粉产品是什么颜色？

商用蜂蜜产品可能颜色较多样：由浅而深，有金黄色或棕褐色/棕色。这些颜色取决于蜂蜜的原始颜色，以及制造工艺和配方成分的性质和数量。颜色不是蜂蜜质量或蜂蜜含量标志。

商用蜂蜜产品的配方和加工具有一定准则，以确保色彩的一致性和规律性。

使用蜂蜜干粉的好处？

一个关键的优势是产品的水分含量低（2-3.5% - 最高 2.5%是一种常见的规范），这允许其直接使用到干混，调味料或干涂料。蜂蜜干粉可以很容易地与其他干配料混合。另一个优点是大多数商品的质地，风味和颜色具有一致性。

在一些制造环节上，其它优点可以包括：方便，自由流动，易于处理和称重，减少存储空间，便于清洗和卫生方面。

蜂蜜干粉产品的使用量？

这取决于产品配方。因为许多商用蜂蜜干粉产品除了蜂蜜外，还有其他成分，制定时蜂蜜干粉产品中具体的固体蜂蜜含量。例如，如果一个蜂蜜干粉产品中含有 50%的蜂蜜，你可能需要使用的两倍多的量以求获得类似用液体蜂蜜的效果。

应用程序特定的信息可从美国国家蜂蜜委员会的专著收藏中获取。一些供应商会提供使用建议和替代信息。

蜂蜜干粉的微生物指标

请联系供应商获取此项信息。

蜂蜜干粉的质地

蜂蜜干粉产品有滚筒干燥或喷雾干燥，然后转换为一个自由流动的细粉。某些制造商提供的其他形式，如片和晶体。下表为一般性指南。

粉 末	20 目	98%-99%
	60 目	30%-50%
	100 目	10%-30%
片 状	20 目	≥30%
	40 目	≥10%
颗 粒	60 目	≤50%
	120 目	≤25%

请联系供应商获取更多信息。

蜂蜜干粉产品可溶吗？

蜂蜜本身可溶，但商用蜂蜜干粉产品中使用的其他成分可能不可溶。仅包含可溶性成分的产品可以被指定。

与液态蜂蜜比较，蜂蜜干粉的密度怎样？

蜂蜜干粉产品的堆积密度是约 30-40 磅/立方英尺的薄片和 40-60 磅/立方英尺的粉末。蜂蜜干粉与液态蜂蜜的密度变化值，可预测水分含量或蜂蜜固体的含量。

液体蜂蜜的标准美制加仑（3.79 升）平均重 11.85 磅（4.42 千克）。若没有确切的水分含量就不能精确称重。

美国农业部是否对蜂蜜干粉产品有执行标准？

没有。请查询供应商获取相关信息。

蜂蜜干粉产品的货架期

保质期将取决于类型、添加成分、储存条件和包装类型数量。大部分产品应贮存在密闭容器里，并在阴凉、干燥的环境，根据制造商的说明储存多可保持超过一年时间。请联系您的供应商获取特定信息。

蜂蜜干粉在食品中的功能是否和液态蜂蜜相似？

通常因为蜂蜜干粉产品中还含有其它成分，它的功能与纯液体蜂蜜（取决于其它成分或添加剂的性质和用量）略有不同。液态蜂蜜和蜂蜜干粉各自的特点和优势都越来越多的文献资料可查阅。

美国国家蜂蜜委员会研究，用蜂蜜干粉，并研究其功能和优势包括：

- 可用于注射和滚筒式加工的家禽产品中

- 可用于开发、优化和稳定性保存含有花生酱和蜂蜜的产品
- 可用于改善非油炸薯片的质量
- 某些蜂蜜产品相关的热点研究，例如冷冻面团。

许多厂家还提供配方建议和技术支持。

如果我是用了蜂蜜干粉，我应该在配料表上怎样标注？

标注“蜂蜜干粉”它所属产品配料，接着是括号列出成分订货量。

例如：用蜂蜜干粉（蜂蜜，糖，麦麸）。

能在产品中使用“蜂蜜”字样吗？

可以。

若用于营养标签，哪些有竞争性的数据可以使用？

请联系供应商获取信息。