

巧克力的选择

中国 – 2003年10月





BORCULO DOMO

Ingredients

流程图 - 巧克力加工

混合

糖, 乳成分, 可可块, 部分可可脂



精制

3-滚筒



Conching (20 h, 60°C)

添加剩余的可可脂, 卵磷脂



加热



塑模



冷却



包装



巧克力成分

- 可可
 - 可可脂
 - 可可块
- 糖
- 卵磷脂
- 香兰素
- 乳成分



乳成分

- 全脂乳粉 (滚筒干燥, 喷雾干燥)
- 脱脂乳粉
- 黄油
- **crumb** (牛奶, 糖, 可可块 → 干燥)
- **block milk powder** (牛奶, 糖 → 干燥)
- 乳糖 (替代蔗糖)
- 乳清衍生物



乳成分的影响

- 感官特性
 - 颜色 “白色”
 - 味道 “乳味”
 - 口感
- 质构 (粘度和稠度) 被以下因素等影响:
 - 脂肪含量
 - 颗粒大小分部
 - 颗粒形状



Domo的添加剂

目的:

- 替代脱脂粉，为巧克力/夹心提供良好的品质
- 配方中不添加或添加少量脱脂粉，口感同样丰富或进一步提高
- 降低成本





BORCULO DOMO

Ingredients

应用于巧克力工业的乳制品配料

- 逐年提高

全脂乳粉

乳糖

脱脂乳粉

黄油

乳清粉

脱盐乳清粉

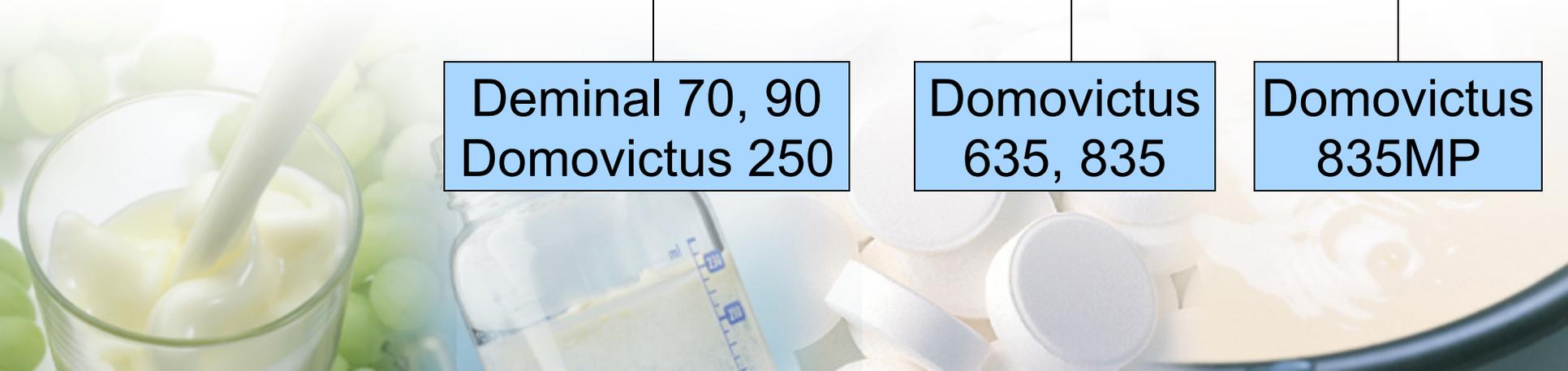
浓缩乳清
蛋白

特殊乳清
产品

Deminal 70, 90
Domovictus 250

Domovictus
635, 835

Domovictus
835MP



特别适用于巧克力工业的Domo产品

- **Domovictus 250**
- **Domovictus 835MP**
- **Vivinal MCA**
- **Lactopure**



Domovictus 250

部分脱盐乳清粉

- 超滤
 - 浓缩及部分脱盐
 - 去除± 35%的ash
 - 选择性: 单价离子(Na^+ , K^+ , Cl^-)
- 味道和口感
 - 乳味, 无咸味, 无异味



Domovictus 835 MP

超滤浓缩乳清蛋白

- 热处理
 - 乳清蛋白变性及聚集
- 均一的蛋白颗粒
 - $d_{50} = 1.5 \mu\text{m}$
- 糖果
 - 口感 / 质感
 - 增白
 - 牛奶风味



Vivinal MCA

钙强化乳清产品

- 钙强化
 - Vivinal MCA 9和MCA 26
 - 适于儿童
- 天然钙来源
 - “温和” 标签
- 优良的口感
 - 乳味 (MCA 9)，中性口感



2003年8月颁布的欧盟法规

	牛奶巧克力	牛奶巧克力 特级
可可固形物	Min. 25 %	Min. 30 %
可可块游离脂肪酸	Min. 2.5 %	Min. 2.5 %
乳脂肪	Min. 3.5 %	Min. 4.5 %
植物脂肪 (被允许使用 6 种)	Max. 5 %	Max. 5 %
总脂肪含量	Min. 25 %	Min. 25 %
牛奶固形物	Min. 14 %	Min. 18 %
糖 (包括乳糖)	Max. 55 %	Max. 55 %
其它成分 (包括乳清)	Max. 40 %	Max. 40 %

白夹心配方

成分	参照	D 70	DV 250	DV 835MP
冰糖	43.5	43.5	43.5	43.5
植物脂肪	36.0	36.0	36.0	36.0
脱脂粉	17.4	-	-	-
D 70	-	17.4	-	-
DV 250	-	-	17.4	-
DV 835MP	-	-	-	17.4
黄油	2.6	2.6	2.6	2.6
卵磷脂	0.5	0.5	0.5	0.5
香兰素	0.01	0.01	0.01	0.01

巧克力应用中 **Domovictus 250**和**Domovictus 835 MP** **MP**的区别

	Domovictus 250	Domovictus 835 MP
味道	中性 奶味	奶油味 奶味
口感	清淡 & 新鲜	持久&饱满
降低成本	++	+



Domo配料在巧克力&夹心应用中的优点

- 乳品配料
- 品质稳定
- 容易操作
- 优良的感官特性
- 有效节省成本

