
参考资料 (2)

国外粮油食品品种简介

全国粮油零售自动化情报中心站
上海市粮食科学研究所

1982年9月

前 言



为了给粮油食品行业的同志们提供情报资料，我们在编印了国内《粮油食品品种简介》以后，又继续对国外若干国家的食品品种进行了汇集、整理、编成此册。本册共收录国外以粮油为原料的食品 100 种，并对其配方、工艺和特点作了简要说明。分为面包、面条、儿童食品、植物蛋白制品、糕点饼干、疗效食品、强化米及米制品、土豆制品、膨化食品、快餐方便食品、谷类制品、饮料和糖等十三部分。

本册在编印中力图将国外较有代表性的粮油食品品种收入，并将资料来源列成检索表附在后面，供同志们参考。但由于编写时间短暂，收集到的资料不够广泛，简介仅根据资料整理摘编，错误在所难免。殷切希望同志们批评指正，以便进一步充实丰富。

目

录



面 包	(1)
面 条	(5)
儿 童 食 品	(7)
植物蛋白制品	(9)
糕 点 饼 干	(11)
疗 效 食 品	(12)
强化米及米制品	(14)
土 豆 制 品	(16)
膨 化 食 品	(18)
快餐方便食品	(19)
谷 类 制 品	(21)
饮 料	(22)
糖	(24)
(检 索	(25)

面 包			
序 号	名 称	生产国家或公司	简 介 (配 方、工 艺 或 特 点)
1	酒 糟 面 包	日 本	在制面包过程中掺入一些干制的酒糟。这不仅使发酵时间大为缩短,而且成品香味浓厚,不易干枯,又不易老化变硬。制面包用酒糟在120℃~140℃温度下干燥10分钟,或者加热处理10秒钟,按小麦原料量0.05~5%的比例掺入小麦粉中。生酒糟采用其它加工方法干制的酒糟效果较本法差。
2	米 粉 面 包	日 本	以精选糙米粉和精白米粉为原料,掺入米粉量约为10~20%,工艺制作与小麦面包相同,本品特点是芳香好吃,营养丰富。
3	空 心 面 包	日 本	一般面包夹馅较少。如夹果酱之类,食用时易顺切缝挤出。本产品专供夹馅,面包中央有一空洞。配方:小麦粉87%(水分14.0%,灰分0.45%,蛋白质13.5%),砂糖1.8%,食盐1.3%,脱脂奶粉3.0%。工艺:将上述原料用搅拌机搅拌5分钟,然后加色拉油6.4%,改良剂0.5%,进一步搅拌约20分钟,接着用造粒机造粒。将28℃的水500克,酵母18克与上述配好的混合料1000克混合,先用搅拌机低速搅拌3分钟,再高速5分钟,然后发酵45分钟后切块(每块50克),再做成面球放置15分钟,用压棍压成面片,放在盘上置于干燥炉发酵45分钟,最后放在烤炉烘烤(230℃)即得空心面包。
4	海 带 面 包	日 本	本品将海带干粉末或干切海带加在小麦粉中制成。其用量干切海带大小规格1×1~30×30mm,掺入量0.1~5.0克。粉末量0.1~5.0%左右为宜,粉末效果比干切效果好。特点:使制成的面包改善它的口感和柔软性能,可防止面包的老化过程,且生产面包的工艺也比较稳定。添加时间是直接法与其它辅料一起加入。
5	棉 籽 蛋 白 面 包	美国福尔食品公司	这种面包所提供的蛋白质比一般面包多60%,其主要成份为面粉、水、乳清、烤棉籽仁、面筋、保麸面粉、鲜酵母。还有总量约2%的麦片、发芽大麦、黑麦粉、牛奶蛋白、盐、蜜、糖蜜、酵母营养素(硫酸钙、溴酸钾)天然发酵的柠檬酸、乳酸和醋等。用无腺体棉籽Cot—N—Nut制造,其过程先将棉籽去皮分类,在天然气的烤炉中烘烤,然后磨成全脂粉末,即可掺入食品料中。是受欢迎的新蛋白来源。

6	法 国 面 包	法 国	法国面包在国际上享有声誉,特点是皮薄、松软、内部结构细致,有韧性、香味浓、越嚼越香。配方:面粉100%,水58—60%,糖1%,油4%,盐2%,酵母2%,改良剂0.08%,配方中不用奶粉,以免表皮颜色过深。工艺采用连续中种发酵法,即先用15%面粉与全部酵母,与60%面粉量的水调配发酵2—2.5小时,然后再用30%面粉与此面粉量60%的水加入第一次中种面团内作第二次搅拌,然后再发酵2—3小时,待面团发大后,再将其余55%的面粉与其它原料一齐加入中种面团内搅拌,并继续发酵20分钟到1小时。进炉前表面刷一层清水,且用蒸汽烤炉,炉温保持221℃,面包逐渐成黄色时,停止输入蒸汽,焙烘时间为35~45分钟。
7	新月形甜面包	法 国	为典型法国式甜面包。配方:(甲项)面粉300克、酵母15克、食盐3克、糖30克、牛奶240克。(乙项)硬牛油或油酥人造奶油135克。工艺:(1)将上述(甲项)材料调成韧性好的面团。(2)经30分钟的松弛。做成长方块,厚度约为0.6公分。(3)在三分之二面皮上抹上牛油,并用英国式三层折叠法折叠。(4)共折叠三次,每次折叠间,应予以松弛。(5)把面团做成厚度约是0.2公分的面皮,切成两条宽20~30公分的面皮。(6)再切成底边为10~11公分长的三角形。(7)从底边向对角卷起,做成新月形后,放在干净的平烤盘上。切剩皮角料可夹在下一只面包中。(8)刷上蛋液。(9)在潮湿空气下,发至原体积两倍(温度不得太高),大约在238℃烘烤10分钟,取出冷却后即可食用(上述料可配20个面包)。
	瑞士甜面包	瑞 士	配方:高筋面粉600克、奶粉15克、糖75克、食盐7.5克、油脂60克、蛋30克、酵母37.5克、水300克(大约可制16只甜面包)。工艺:先将面团基本发酵一小时,面团温度为24℃。(1)搅拌面团,搅拌时把油脂掺入面粉中,加适量水,揉成匀滑有弹性的面团。(2)加盖后松弛一小时。(3)将面团分割成小长条。(4)整形。(5)放置于平烤盘上。(6)在少量蒸汽下,进行最后发酵,以防表面结皮。(7)232℃温度下烘烤12—15分钟。(8)冷却后,将顶部浸沾水糖作为装饰(或香料、颜色)。

9	丹麦甜面包	丹 麦	配方：中筋面粉270克，酵母38克，炼乳150克，蛋60克，小豆蔻香料4克，硬牛油或人造奶油混合物（油酥人造奶油60克、蛋糕人造奶油120克混合均匀）可做16—18个面包。工艺：（1）将面粉筛过后，围成一圈。（2）酵母与蛋和牛奶混合，然后倒入围成的面粉圈中。（3）轻轻拌和面团，不得揉得太硬。（4）将面团擀成大约20cm×37cm大小后，在三分之二面皮上抹上人造奶油或牛油。（5）英国式折叠法折叠。（6）再擀成原来大小，重复折叠三次，最后对叠。（7）松弛20分钟再擀，并加入馅子。（8）成型后，立即放入稍有湿气的最后发酵装置中，发至最大程度，但温度不宜太高。（9）放进高温（约238℃）的烘炉中烘烤。（10）烤好后，趁热刷上加过糖酒的杏果光泽装饰和水糖装饰。关键是在于将所有的材料温度降低，最好把面粉等材料贮存在冰箱中。此种面包的形式多种多样，美观松软。
10	墨西哥面包环	墨 西 哥	配方：1调羹干陈皮，1/3杯起酥油，2汤匙朗姆酒，2调羹盐，2包鲜酵母，4杯精白粉半杯温水，半杯烫热的牛奶，3只打匀鸡蛋或搅拌均匀的奶油或人造奶油。工艺：将干陈皮浸入朗姆酒中，把酵母在温水中软化。在一只大碗中放入糖、起酥油和盐，再倒入烫热牛奶中，一起搅拌到糖粒溶解、起酥油溶化，冷却到微热，放入面粉不断搅拌，再放入打匀的鸡蛋、酵母水和朗姆浸泡后的陈皮，添加足量面粉使其成为粘稠的面团。多次捏压后使之光滑柔软，将面团搓成粗绳状，两头连接成环状，送入涂有油脂的焙烤板上，上面涂一层白脱，大约放置1.5小时，使其体积增加一倍，在375°F温度下烘焙25~30分钟，冷却成品，环上还可加糖霜混合物，或装饰桔子陈皮条纹，则更诱人。
11	特制玉米粉面包	西 德 爱舍、维斯公司	配方：用20~30%的特制玉米粉与70~80%的小麦粉混合。本产品特点是用特制玉米粉代替部分小麦粉的“配合粉烘烤面包”新工艺。特制玉米粉工艺：用传统方法把玉米粉碎后浸泡，输入蒸汽加热并加适量焦硫酸钠，使玉米含有的黄色色素、蛋白质溶解于水，浸泡后玉米用无孔螺旋离心机分馏，液体上部溢出，玉米粉下部排出，再干燥包装。面包工艺同一般面包生产工艺。

12	黑 麦 面 包	挪 威	配方：1杯水、1$\frac{1}{2}$杯牛奶、1调羹糖、2包酵母、2调羹盐、6杯黑麦、另有一杯黑麦捏面团用。工艺：（1）将牛奶加入部分水，烫热后冷到温热状。（2）在一大碗中入放糖、酵母水、加3汤匙温牛奶、1汤匙面粉、均匀混合后放置15分钟。（3）15分钟后再加入留下牛奶液、盐和面粉，仔细捏压混合物，使面团光滑有弹性。（4）放置温暖处至少1小时。（5）面团膨胀后，再次捏压，最后一分为二，使成面包状。（6）放入涂有油脂的平底锅1小时左右，使其再次膨胀。（7）在350°F温度下烘焙45分钟后取出冷却成品。
13	小麦胚芽面包	瑞 士	瑞士专利150602叙述了胚芽面包生产法，它是将糖粉和胚芽按1：5比例混合用沸水处理，取其提取物与面粉加工成面包。提取物制取如下：将经脱脂或部份脱脂的小麦胚芽粉和水按5：4比例混合，置于密闭容器内保温到40℃，经四天酸化过程，取酸化产物在真空或常温下烘干、磨碎。或把酸化产物再用水或有机溶剂提取，将提取物浓缩或烘干。本产品特点：利于贮存，是一种理想的营养丰富的食品。
14	土 豆 面 包	秘 鲁 国立农业大学	这种面包是以20%土豆或土豆泥，与80%左右小麦面粉混合制成的。土豆的蛋白质含量虽然比小麦面粉的蛋白质为低，但土豆蛋白质的生物效价较高，相当于动物蛋白的营养价值。本品特点：面包的味道、颜色和香味都比小麦粉制成的面包要好。
15	血 粉 面 包	意 大 利	本品用牛血或猪血以制成血粉添加在面包配方中制成。此种血粉由60~70%血凝块和30~40%血球组成。这是一种高蛋白。血粉在面包中作食品添加剂，既增加了面包的营养、香味和稳定性。而且减低了面包成本。

面 条			
序 号	名 称	生产国家或公司	简 介 (配 方、工 艺 或 特 点)
16	美国通心面	美 国 通用食品公司	有三种类型：通心面（管状，直径为0.11~0.27吋），意大利面（线状，直径为0.06~0.11吋），线面（线状，直径小于0.06吋）。三个品种都用杜隆麦粗粉制成。通心面制品有肘形、管形、线状、扁平状、贝壳状、圆环状、字母状、车轮状、星状等，共有140~150种品种。工艺：面粉配料与水混合成面团，揉到一定程度，做成薄片，或挤压成各种形态，然后→蒸煮（大气压力下，滚开水）→排水→冲洗（冷水）→浸泡（冷水）→排水→干燥（带式转动烤箱，多程次温度、湿度控制）→包装。
17	金肘空心面	美 国 通用食品公司	本品为高营养食品，其制作与普通空心面相似，要用的面粉最好在碾制厂预先拌好，混合面粉先加水揉成面团，因混合粗小麦粉不那样易流动，故添加剂加入后使其能畅流无阻。面团用制空心面机器挤出后，再进行干燥，即成金肘空心面。操作过程如经过小的更动，便可以制成各种形态。配方：粗小麦粉700磅、玉米粉655磅、大豆粉620磅、维生素矿物质（预拌）25磅。维生素矿物质成分：碳酸钙1.85磅、磷酸钙1.85磅、B₁8克、B₂4.4克、菸硷酸61克、铁质10克、玉米粉21.12磅。工艺：混合面粉（加水，90~110°F）→搅拌器（小块面团含水量34~38%）→挤压器（肘状小块34~38%水，100~114°F）→振动筛（表面干燥）→初级干燥机（时间1小时，温度114°F）→终级干燥机（温度116°F，时间8小时）。特点：其蛋白质含量是普通空心面两倍。
18	鸡蛋通心面	美 国 通用食品公司	本品一般为扁平状，多以粗小麦粉加入5.5%蛋黄或干蛋粉制成。为增加营养成分，加入添加物选择如下：蛋白粉、磷酸氢钠（以加速烹煮）、全脂奶粉、脱脂奶粉、黄豆粉（最高至12.5%）、蔬菜粉（最高至3%，如菠菜、红萝卜、蕃茄）、面筋（最高13%）、全麦粉、脱脂麦胚（高至5%）、干酵母（高至5%）。

19	方便面条	日本 日清食品(株) 东洋水产(株)	日本方便面分为油炸、蒸煮两大类。配方：面粉120公斤，饱和碱水500克，植物油(1%)1250克、蛋白粉150克、维生素C 50克、可溶性糊精150克、山梨酸液450克、盐1000克、水46公斤。 具体品种(1)速煮面(即席面)：用小麦或荞麦为原料，加水、盐和面质改良剂调配加工成面条，然后用油炸或其它方法干燥，再加调味料或佐料即成即席面，食用时需经简便烹调。 (2)速煮中华面(即席中华面)：以面粉或在面粉中加入适量植物性蛋或蛋粉等为原料加碱水制成，用高强度包装材料密封包装，也有用耐热包装材料包装进行加热的。 (3)点心面类(快餐面)：其厚度1毫米以下，成型后α化，经调味油炸制成。热后与干佐料一起装进具有耐热、隔热、耐水和充分强度的密封纸杯中。食用时加入开水即可。工艺：卧式调粉机调粉(搅拌15分钟)→压辊机制面(制成面片后用每分七十转的切条机切条)→蒸煮(蒸箱蒸煮，温度100℃，时间2.5分)→热风干燥(温度70~76℃，干燥30分钟，干燥成品为75克)→冷却(4分钟达到40℃)→小包装(塑料袋、塑料杯)→调味料制品(20~30种小料混合)→大包装(成品)。
20	米粉方便面	日本 东洋水产省 联合	小麦粉中加入30%米粉，或70~80%米粉和20~30%马铃薯粉混合制成营养米面。制作工艺：和以纯小麦粉为原料制出的方便面工艺相同。
21	米粉生面条	日本 东洋水产	本品是用未经干燥的湿大米粉和马铃薯淀粉混合制成。在面条中米粉占70~85%，也有100%米粉生面条。米粉面比小麦面经嚼且粘性强。在米粉面中加入一定量的小麦粉，可增强面条的韧性和弹性，咬劲好，并可使产品具有光泽。
22	米粉干面	日本 东洋水产	配制成份：精白粳米粉占50~80%，再加一部份小麦粉和淀粉，蒸熟后烘干制成产品。另一种配方是50%糙米粉加50%小麦粉制成，称“玄米干面”。新品种配精白粳米粉30%，掺以荞麦粉和小麦粉等。

23	人造肉面条	日本	本品在面条中加入含水量20~40%的人造肉（经膨化处理的脱脂大豆粉），再在130℃~161℃油炸一分钟到几分钟，然后进行脱水，这样的产品在普通烹调条件下，可以保持人造肉原来风味，不会产生人造肉的组织疏松软化或麸状现象，同时改善了味道。
24	玉米粉面条	西德	按一定比例把特制玉米粉和小麦粉混合制作短而宽、作为食用的面条，掺入玉米粉数量最高达50%，成形和烘干试验没有显示出反常情况。如制作长面条，掺入量要适当减少，掺入30%玉米粉是不影响面条质量的。

儿 童 食 品			
序号	名 称	生产国家或公司	简 介 （配 方、工 艺 或 特 点）
25	“罗必纳”麦乳粉	日本	成份：脱脂奶粉10%，埃及豆25%，炒小麦62%，该品除含蛋白质外，尚有少量维生素A和D，用柠檬酸调味，此外还添加有使儿童骨骼、牙齿生长的含钙质的骨粉。本品对轻度小儿营养不良症疗效甚佳。
26	Valaction	美国	配方：大豆、糖、花生油、氨基酸、矿物盐、维生素。 营养成份百分率：蛋白质21%，脂肪18%，糖52%，灰分3.0%，水份5%。
27	Hi—Soy	英国	配方：全脂豆粉添加其它原料，糊精、砂糖、豆油、可可油、矿物盐、维生素等。其中蛋白质40.5%。
28	Saridele	印尼	配方：豆乳加糖及维生素、矿物盐。 营养成份百分率：蛋白质18~19%，脂肪9~13%，糖55~56%。

29	Forifex	巴 西	配方：脱脂豆粉、玉米粉、维生素、钙、 α -蛋氨酸棉籽粉、脱脂奶粉。 营养成份百分率：蛋白质30%，脂肪2%，糖59%。
30	Promuto	南 非	配方：大豆、花生、鱼粉、酵母、玉米、维生素、矿物盐。 营养成份百分率：蛋白质22%，脂肪11.5%。
31	Nutresco	罗 马 尼 亚	配方：玉米、鱼粉、脱脂奶粉、花生、大豆。 营养成份百分率：蛋白质23.4%脂肪4.9%，灰分0.4%。
32	Milton (米尔顿)	印 度 中央食品工业研究所	用花生蛋白（从花生去油后剩余部份中获得，花生含蛋白质高达30%以上）和牛奶各50%混合，再配入适量蔗糖制成。其理化性能和营养价值与牛奶相似，可口性好。这种花生蛋白方便饮料的工艺：首先加工出脱脂花生蛋白质离析物，然后用过氧化氢处理离析物，以抑制黄曲霉毒素，得出花生蛋白乳浊液（湿蛋白质离析物）与牛乳、水解淀粉糖浆、矿物质、维生素混合即制得。调节后含脂量至少为2%，巴氏杀菌后制得无菌产品，在室温下可储存六个月。营养丰富，曾获一九七一年度《美国食品工艺工业成果奖》。
33	代 乳 粉	西 德	本品特点是把膨化玉米粉与一定量的奶粉、维生素、矿物质、糖混合后配制而成。其中膨化玉米面粉50%，脱脂奶粉25%，糖25%。工艺：把三种原料混合后加水搅拌，使之产生一种浓度为45%的悬浊液，然后在温度为140℃的蒸煮器内蒸煮，同时进行消毒，最后用单辊式烘干机烘干包装，即得到成品。
34	离 乳 食 品	日 本	以米粉、小麦粉、干酪、蕃茄、植物蛋白等原料，经 α 化加工成片状，就成为容易消化吸收的离乳食品。本品可以直接冲入热水食用，或者再经过一次加热。另外可添加牛奶或汤类等，随着婴儿的成长，应调整其浓度。
35	粗玉米粉婴儿食品	美 国	本品成份：粗玉米粉（部份胶化）59.2%，大豆粉（脱脂、烘烤）17.5%，脱脂奶粉15%，无机盐2.7%，维生素0.1%，大豆油5.5%等。

36	液 态 嗜 酸 菌 调 制 乳	苏 联 谢尔普霍夫市乳品厂	本调制乳是精选的嗜酸杆菌培养物调制的发酵剂来酸化牛乳和乳酪而制成的，且添加蔗糖、玉米油、甘油磷酸盐或铁、维生素A、D ₂ 、E、C、PP、B ₁ 、B ₂ 、B ₃ 、B ₆ 和糊精麦芽糖（婴儿调制乳）或儿童（幼儿调制乳）卫生营养粉（大米、荞麦、燕麦）。工艺：（1）原料验收和备料以及乳的预热。（2）净化。（3）冷却。（4）标准化及溶液组分的制备。（5）牛乳、植物油高温处理。（6）脱脂乳和组分的高温热处理。（7）发酵和酸化。（8）冷却。（9）成品。本品适用于婴幼儿饮用。
----	--------------------	------------------	---

植 物 蛋 白 制 品			
序 号	名 称	生产国家或公司	简 介 (配 方、工 艺 或 特 点)
37	代 肉 片 食 品	美 国	用脱脂大豆制得的蛋白浆（PH值为5，含固体物质20%）加热到105~160℃，以增加其流动性，再以每秒3米的速度压入并通过一种管状热交换器，此设备可使之细化为10公分×3毫米的片带状，然后经调味油煎得到类似于肉味的食品。
38	花 生 粉	美 国	成品花生粉没有气味，呈白色，蛋白质含量为65%，蛋白质溶解度（示数）为85%，可掺入小麦粉中，以增加食品营养。加工方法：浸泡花生，使其含水量为12%，加热到180°F持续30分钟，在180°F的条件下烘干，使含水量降到6%。再将处理后花生压成薄片（0.008英寸），用直接溶剂萃取除去花生油，粗粉残油量为1~1.8%，细末最佳值应低于0.2%。
39	大豆制“腊肉”	美 国	用富含蛋白质的脱脂大豆和脂油、水、香料在不太高的温度下挤压成一种均匀混合物。工艺：用6份 Wesson 油，1.5份单硬脂酸甘油酯和水（最终混合物中的水份达13.8%）混合成一种稳定性乳浊液，该乳浊液同含油6.5%的大豆粉70份，熏香香料串孢酵母11份，食盐9.5份，FD/C ₂ 号红色素0.05份，以及焦蔗糖粉2份混合均匀后，在107℃被挤压通过一个条板模成型，再干燥为成品。该产品具有腊肉的质地和香味，无需用罐头或特殊包装，也常用于油基食品，如加在花生奶油酱中。

40	鸡丁代制品	美 国	按1:1的比例,将大豆植物蛋白离析物与鸡肉混合,并加工成为含45%固体和2%食盐的浆状物。将它通过长3英吋、直径1.5英吋的蒸煮管,并用压力为110磅/吋 ² 的蒸汽喷射,蒸煮管温度为320~325°F,蒸煮管排料端压力为70~30磅/吋 ² ,排出产品冷却制30°F即成鸡丁。成品是一种色鲜、味香、组织良好的肉食品。
41	咸肉代制品	美 国	配方:无色面团:大豆蛋白11.5份、鸡蛋白8.5份、植物油29份、调味料6份、乳化剂0.5份、麦面筋13.4份、蔗糖3.7份、盐3.2份、水20份。红色面团:大豆蛋白13份、鸡蛋白4.5份、植物油18份、调味料18份、乳化剂0.5份、小麦面筋17.7份、蔗糖4.9份、盐3.0份、水29份、红色颜料0.05份。工艺:将制备的无色面团和红色面团一起挤压拼合形成生料,生料在315°F温度下煎炒20秒钟,可成为一种具有波纹形代肉食品,成品色、香、味和组织都似咸肉。
42	肉片代食品	瑞 士	把经胶凝处理的小麦粉60%、大豆25%、小麦粉12.6%、碳酸铵(NH) ₂ CO ₃ 0.4%、食盐(NaCl)2.0%与水掺合,制成面团。在一种具有三段加热区的挤压机内挤压,挤压机长度与直径之比为25:1。面团进机温度为130℃,在机内时间为55秒,出机温度为124℃。机口挤出物成纤维的带状,切为15.2cm长的条状,置于沸水中调湿到水份达65%,再浸渍在新鲜的蛋白液中3小时,把它分层放入深釜内加热(最好微波加热),最终得到似肉类纤维结构的食品。
43	鱼 肉 松	日 本 味 素 公 司 中 央 研 究 所	植物蛋白“鱼肉松”用粒状大豆蛋白调味加工制成。配方:(用量单位kg)粒状大豆蛋白(商品为TRI)70.0、洋葱10.0、生姜5.0、盐5.0、白糖4.0、味素0.6、其它调料0.4、色拉油5.0。工艺:洋葱、生姜→切碎→搅拌(加水)→溶解成液体(再加入粒状大豆蛋白)→加热(加入调味料)→鱼肉松。此成品便于贮存,并具有高蛋白,低胆固醇的特点,适合于各种年令人食用。

44	威 牛 肉	日 本	用纤维大豆蛋白按一定长度切断，再加入各种香料，调料油脂，适当调味后密封，加热杀菌成为适合贮藏的加工食品。工艺：纤维蛋白→粗碎→切断→混合（调味料、香料、色素）→加热（加入油脂）→密封→加热杀菌→冷却→成品。本制品口感、外观都与牛肉相像。
45	人 造 肉	美 国 温 格 尔 公 司	大豆蛋白98.98%，盐0.5%，磷脂0.5%，亚硫酸氢钠0.02%，蛋白原料可采用脱脂大豆粉或浓缩花生蛋白，脱脂花生粉，玉米麸质，小麦面筋质等，再添加鸡蛋白，植物油谷类粘合剂、乳化剂等配制而成，设备用温格尔公司Unit—Tex—200型双级挤压蒸煮机，第一级挤压蒸煮机是使蛋白质变性，提高温度，破坏酶，去除大豆腥味。第二级挤压蒸煮机通过冷却（要求温度120℃）使水分降低1~2%，最终出口制品水份为23~24%左右。

糕 点 饼 干			
序 号	名 称	生产国家或公司	简 介 （配 方、工 艺 或 特 点）
46	米 粉 糕	日 本 大 阪	配方：粳米21公斤，小麦粉6.2公斤，优质砂糖33公斤，水51公斤，清酒（葡萄酒、威士忌等）7.01公斤，加1.5%酒精溶液。工艺：以米粉、小麦粉、砂糖等为原料，加水捏和，然后加热，待成糊状将其装入耐热的合成树脂制的袋中，加热蒸煮。加热之前可根据捏和物水份添加5%以下的酒精。本品食用时感觉柔软可口。
47	羊 羹	日 本	以面粉、豆粉、葛粉、山芋粉等为原料。制作方法：将粉、糖加入煮溶的琼脂中，再倒入容器，使之凝固。如用豆粉的水羊羹，用栗子粉的栗羊羹，用山芋粉的薯羊羹。另一种不用琼脂，而在原料中加入面粉，煮熟成型，称为蒸羊羹。

	糕	日 本	采用米粉或麦、豆、芝麻等粉状物加入糖、饴糖和少量盐与水，揉透后装入刻有图案的木模中成型，然后在烘炉中烘干。本品有多种形状。
49	油炸花林糖	日 本	将面粉筛入稀砂糖液中，加一些膨化剂，捏合制成一定长度的棒状生坯，用植物油油炸，然后在其表面涂以浓糖汁，再以文火收干，最后用塑料袋封成小包装出厂。用白砂糖称白花林糖，用黑糖称黑花林糖，用蜂蜜的则称蜜花林糖。
50	米制咸饼干	日 本	以糯米粉和精白粳米粉为原料，掺入食用油脂等辅助原料制成。同时还要添加咖喱粉、虾、海扇、海糠虾等具有风味的粉末。本品风味独特。
51	巴黎宴会饼干	法 国	配方：120克磨碎杏仁，120克装饰糖粉，38克蛋白（可制20~30块饼干）。 工艺：（1）将所有材料一起搅拌成匀滑的干硬团。（2）在平烤盘上洒米粉（稻米磨成），然后铺上糯米纸。（3）用挤花设置在糯米纸上挤成精巧式样。（4）用樱桃、白芷、糖渍凤梨和干果，加以装饰。（5）至少放置六小时或一整夜。（6）置于249℃高温烤炉里，烘烤数分钟，使其四周呈淡黄褐色。（7）烤炉中取出立即刷上阿拉伯胶溶液（配方：22克阿拉伯胶粉，120克水混后再热至溶解沸腾）。

疗 效 食 品			
序号	名 称	生产国家或公司	简 介 （配 方、工 艺 或 特 点）
52	抗糖尿病饼干	美 国	配方：富有直链淀粉或支链淀粉的米粉30%、纤维素或半纤维素、果胶物质（例如脱水蔬菜泥28—30%）、麦芽2.5%、富含甘油三酸酯的蔬菜7%、盐1.5%、发酵粉0.3%。本品适用于糖尿病患者，病人一日三次，每次一块20克。
53	α 化糙米粉	日 本	将 α 化糙米粉注入到牛乳或热水内即成糙米粥，主要作为早点心或夜点心。适合于登山和旅行时食用。对于肥胖症、便秘、婴儿离乳等也适用。

54	糙米汤	日本	在占30%的糙米粉中加入洋葱、胡萝卜、芹菜、奶油和白脱等,配制成糙米汤,一般以浓汤形式罐装,食用时用牛乳稀释,并适度加热,可直接食用,在烹调炖焖食品时也可利用。从营养角度来看,适用作离乳食品和病人食品。
55	糙米面包	日本	原料是60%糙米,40%黑麦粉和盐,加工成酥脆饼干样的薄片,特别适宜于中年人以上的肥胖病、糖尿病、动脉硬化和心脏病等患者。由于维生素和矿物质含量丰富,可增强耐力。
56	药草面包	西德	这种面包是通过添加具有生理价值和疗效的药草制成。其制作方法,获西德专利权(商27.31.025)。添加药草后,不仅不影响烘焙,且提高生面率,改进孔隙结构,膨胀了面包体积。药草面包以最自然的方式方法、供给人体具有促进功能的生物活性物质,目前仅有促进消化和净化血液功能的两种面包。
57	糙米胚芽油	日本	本产品是糙米的胚芽经严格挑选,抽出的油精制而成。这种糙米胚芽油富有丰富的维生素E。同时还含有70%的亚油酸和油酸。维生素E具有抑制胆固醇沉淀和防止生成过氧化脂的功能。还能防止不饱和脂肪酸的氧化。此外这种油还含r-谷维素,有防止老化的功能,这种油对工作繁忙、精神紧张的成年人来说,不失为一种康健食品。
58	人造鸡蛋	美国	人造塑料鸡蛋的大小,外形和色泽同普通鸡蛋相差不大,其外壳用一种无毒塑料制成,比普通蛋壳薄,但有弹性,不易破碎。其蛋白和蛋黄用玉米油、牛奶、维生素(主要是B ₁ , B ₂ 和A)和人体所需矿物质混合制成,它没有普通鸡蛋所含对人体健康有害的胆固醇成份。因此适宜老年人和心血管病人食用,所含热量和普通鸡蛋一样。

59	纤维面包	日本	本产品纤维含量为全麦粉面包纤维含量的四倍，因此纤维面包能量比一般面包能量少约30%。本品属低能疗效食品。加入的纤维源必须无毒、品质要良好。一般采用小麦麸，大豆皮，燕麦壳，米糠，小麦胚芽等。 成分：小麦粉（强力粉30~70%采用中种法）、纤维（纤维要放在主面团中）、活性面筋、酵母、盐、砂糖、油脂、奶粉、酵母营养液、水、硬脂酰乳酸钠等。 工艺：主面团调制→分割搓圆→中间发酵→输送带→整形→最终发酵→烘焙→冷却→切片。
----	------	----	---

强 化 米 及 米 制 品			
序号	名 称	生产国家或公司	简 介 （配 方、工 艺 或 特 点）
60	高 蛋 白 米 粉	美 国	将大米粒磨成粉，用气力分级法经旋风分离器，按米粉不同比重加以分离。因蛋白质含量多的米粉，其比重比其余的米粉小，故可分离收集。另一种是用砂辊碾米机碾磨大米，把外层部份15%左右的粉收集起来。上述二种方法都可制成高蛋白米粉。比整粒米蛋白质含量高两倍，本品可作为婴儿食品，老人食品或婴儿断奶食品。
61	Premix 强化米 (普雷密克斯)	美 国	先使大米吸附含有高浓度的维生素B₁、B₂、烟酸和铁的溶液，然后用玉米胚等不溶性蛋白质的酒精溶液在米粒表面涂膜。这样，用冷水淘洗时，维生素不致溶出，而蒸煮时所涂的薄膜溶化，吸附的营养成份均匀分散到米饭中去。每百克强化米中含维生素B₁150毫克。食用时按1:200的比率与普通大米混合，如果添加维生素B₂，则米略呈黄色。