

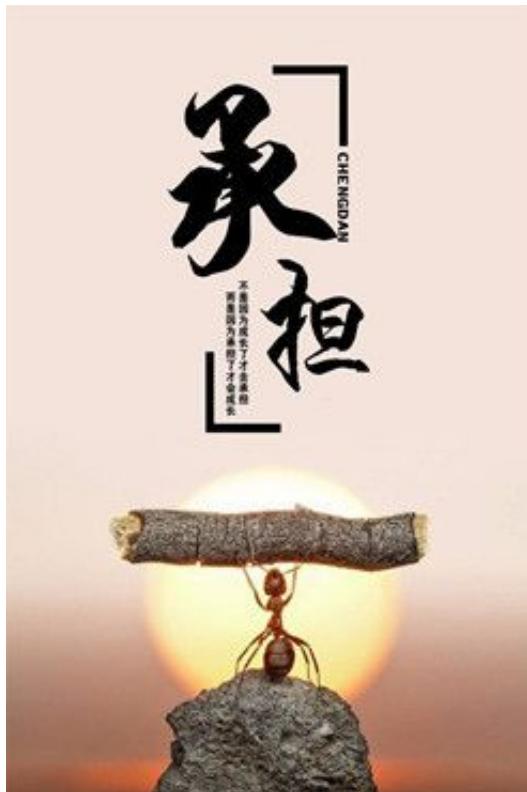
酵母的作用与功效

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170953663252758.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年3月4日发(作者：坚持)



酵母的作用与功效

酵母是一种微生物，常见的酵母种类有酒酵母、面团酵母和食用酵母等。酵母在食品加工中起到非常重要的作用，也有一系列的功效。

首先，酵母在面包、蛋糕等烘焙食品中起到发酵的作用。酵母能将面粉中的淀粉分解成葡萄糖，然后将葡萄糖转化

为二氧化碳和乙醇。二氧化碳的释放使得面团膨胀发酵，从而使得面包等食品具有松软的口感。

其次，酵母还可以制造出美味的酒精饮料，如啤酒、葡萄酒和烧酒等。在发酵过程中，酵母将糖转化为乙醇和二氧化碳。乙醇是酒精的主要成分，给饮品带来了丰富的风味和独特的香气。酒精饮料的酿造过程中，酵母还产生了一些其他的化合物，如苦味物质和香气成分，丰富了酒体的口感和气味。

此外，食用酵母还有一些其他的功效。首先，酵母富含多种营养物质，如蛋白质、维生素B群和矿物质等。这些营养物质对人体的健康非常重要，可以提高免疫力、促进新陈代谢、改善皮肤质量等。其次，酵母中含有一种叫做酪酸的物质，酪酸能够促进肠道中益生菌的生长，维持肠道菌群的平衡，对消化和吸收有益处。此外，酵母中还含有一种叫做小麦酵母肽的物质，有助于增强机体免疫功能和抗疲劳能力。

在日常生活中，市售的酵母产品有酵母片、酵母粉和酵母软膏等。这些产品可以用于食品加工、口腔保健和保健品制备等方面。面膜、洁面乳和牙膏等产品也可以添加酵母提取物，帮助

改善肌肤质量和疾病预防。

总的来说，酵母在食品加工中的作用主要是发酵，使得食品具有更好的口感和风味。食用酵母还有一些其他的功效，如提供多种营养物质、促进肠道健康和增强免疫力等。酵母产品在市场上非常常见，选择适合自己的酵母产品，可以从中获得多种好处。

站在最高点看我想要的 风景

——井染



更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发