

The Formula Design for Interior Coating of Crown Caps and Its Properties Evaluation

Hu Xiangwei

(China National Research Institute of Food and Fermentation Industries, Beijing, 100027)

ABSTRACT The formula for interior coating of crown caps used in beer and beverage glass contains was discussed. Good adhesion between tinfoil and polyvinyl chloride liner was obtained. The stability in application was also obtained by using modified polyvinyl chloride resin, epoxy phenol resin and suitable solvents. The property of interior coating was influenced by solvent system and conditions of application and equipment. And the determination of coated tinfoil was suggested.

Key words interior coatings, crown caps, beer, beverage, glass bottles



焙烤专用油脂市场前景看好

一种具有特殊用途的油脂产品正渐渐为油脂生产商与经销商所关注,虽然其市场容量有限,但市场前景看好,国内多家知名油脂厂家都在精心打造自己的品牌,一些中小型企业也跃跃欲试。这就是焙烤专用油脂。

焙烤专用油脂属于食品工业油脂。我国食品工业油脂过去多为猪油、液体油等,而焙烤专业油脂在食品加工行业的广泛应用是近些年的事,由于进口产品的多样性及各厂家推出不同配方的产品,标识不同的名称和品牌,我国目前也还未有相关的行业标准和解释,也没有行业协会和行业统计予以规范,也难以给出“焙烤专业油脂”的确切定义和包含种类。由于此类产品为国外传入,业内的划分方法多沿袭“以产品原料的物理属性划分”,现今国内焙烤业所使用的焙烤专用油可分为两大系列,各厂家多在此2种基本品种的基础上,添加不同的配料,采取不同的工艺,针对不同的用途,衍生出许多品种。(1)奶油及人造奶油(butter & margarine),奶油是指从天然牛奶中提炼出来的油脂,多被用于制造高级西点及面包;人造奶油俗称玛珈琳,是指利用动、植物油脂依照天然奶油之特性经冷冻捏合制作而成,为天然奶油代用品,价格低廉,产量及消费量都超越天然奶油。(2)起酥油或简称酥油(shortening),根据原料可分为:植物起酥油和动物起酥油,根据用途和功能性可分为:面包用、糕点用、糖霜用和煎炸用起酥油,起酥油和人造奶油外表有些近似,但不能作为一类。人造奶油是餐桌用油,可以直接食用,而起酥油的运用范围更为广泛。

焙烤专用油脂可以被广泛应用的食品行业包括糕点、饼干、方便主食品、糖果、冷冻饮品等,甚至包括一些医药或化学用途。焙烤食品直接面向消费者,饮食文化水平及生活水平的提高,使该行业得到了较快的发展,专用油脂的需求也不断的扩大。根据业内人士估计,这2年国内的市场容量在每年40~50万t左右,而进口产品因不能迅速跟进国内市场需求的变化,品种缺乏变化,销量有不断下降之势,国内产品的市场份额约在70%以上。

由于此类产品需要一定的设备投资,产品存在技术含量,原料(棕榈油等)价格受国际市场行情影响,波动较大,生产厂家需相当的资金、技术和市场实力。因此,国内的几家大厂(包括南海油脂、深圳南顺、天津南侨、龙口新龙、不二制油等)占据了国内80%以上的销量。一些小厂也多生产工艺简单的低端产品,各家所占市场份额极小。

目前,焙烤专用油脂品种还不是很全,我国迅速发展的食品工业对此类产品也不断提出多样化或个性化的要求,所以在这方面还有很大的市场发展空间。东海粮油将于2003年开工年产8万t的焙烤油生产线,可以预计,焙烤油脂市场的竞争将更加激烈。