

# Alphamalt Fresh

Optimizeaza profitabilitatea si prospetimea produselor

## Rolul enzimelor

Muehlenchemie este unul din pionierii dezvoltarii la nivel mondial a unor enzime personalizate atat pentru faina cat si pentru paine. In ultimii 20 de ani, cercetarile efectuate asupra enzimelor au dat nastere unor numeroase compozitii inovative si specialitati care au revolutionat morile si brutariile.

Aceste enzime personalizate nu numai ca prelungesc prospetimea produselor, ci ajuta de asemenea si la imbunatatirea volumului, texturii, culorii si chiar a caracteristicilor de procesare ale aluatului.

## Termenul de valabilitate este decisiv

Prospetimea si termenul de valabilitate al painii joaca un rol important in industria de panificatie. Hipermarketurile solicita produse de o calitate care sa le permita pastrarea unui timp cat mai indelungat pe raft si totodata sa isi pastreze aspectul atractiv si prospetimea. Pierderea prospetirii miezului reduce substantial profitabilitatea industriei de panificatie.

In laboratoarele noastre de cercetare am testat termenul de valabilitate si prospetimea produselor atat din punct de vedere senzorial, cat si cu ajutorul instrumentelor – analizatorul de textura.

Evaluam textura painilor si moliciunea, elasticitatea si rezilienta miezului. Consumatorii analizeaza textura prin metode practice – palpare si si apasare.

Cand produsele sunt gustate, atributele de calitate decisive sunt muscatura si senzatia la masticatie.



# Muehlenchemie

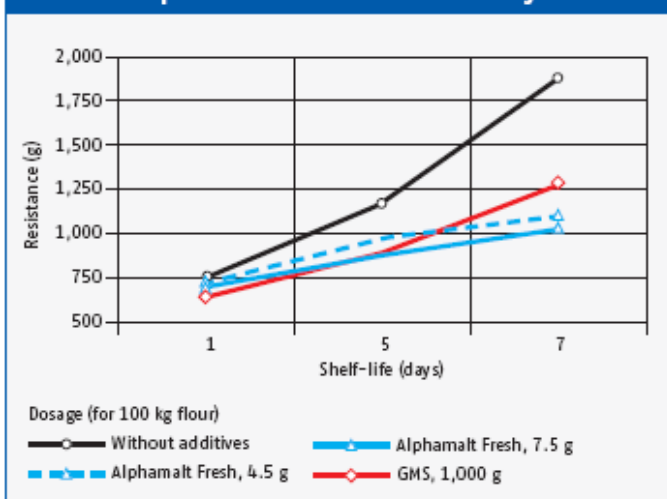
makes good flours even better

## Proprietatile functionale ale lui Alphamalt Fresh

- Intarzie invecchirea
- Prelungeste termenul de valabilitate pana la 15 zile
- Imbunatateste calitate conferind un miez pufos si elastic
- Toleranta marita la dozare

Poate fi combinat cu alte enzime fara a aparea riscul de supradozaj

Effect of Alphamalt Fresh on the elasticity of bread



## Modul de functionare al lui Alphamalt Fresh

Prospetimea si termenul de valabilitate al produselor de panificatie ambalate sunt evaluate prin aspect, gust, miros, incretirea cojii, si cea mai importanta dintre toate, miezul pufos. Modificarile structurale ce au loc in timpul pastrarii provoaca intarirea miezului.

Motivul principal pentru aceasta recrystalizare a amidonului gelatinizat in timpul coacerii, este dat in special de continutul de amilopectina. In timp ce moleculele mici de amiloza migreaza din

granula de amidon catre exterior si se recrystalizeaza imediat dupa coacere, moleculele mari de amilopectina raman in forma lor non – cristalina. Pe masura ce stocarea painii continua si in special la temperaturi scazute, amilopectina cristalizeaza; in plus, lanturile ramificate ale moleculelor se leaga inapoi. Intarirea ulterioara a miezului apare din momentul legarii apei de catre amilopectina recrystalizata.

Aici este punctul in care intervine **Alphamalt Fresh 65**. El descompune legaturile de amilopectina care se pot cristaliza. Adeseori, lanturile scurte de dextrine care se formeaza sunt capabile sa interactioneze cu structurile ramificate de amidon ramase libere si implicit sa inhibe cristalizarea lui.

**Alphamalt Fresh 65** ajuta la marirea termenului de valabilitate pana la 15 zile.

Un termen si mai mare poate fi obtinut prin combinarea **Alphamalt Fresh 65** cu enzime ce optimizeaza volumul si structura painii precum si cu emulgatori.

## Aspecte economice ale lui Alphamalt Fresh

- Asigura o productie constanta, fara fluctuatii
- Mareste eficienta procesului
- Confera atribute de calitate ce intaresc brandul
- Reduce retururile de paine care au invecitat
- Mareste profitul prin reducerea costului pe unitate

## Compozitie

- Enzime
- Faina de grau tratata termic

## Dozaj

- 2 – 8 g/100 kg faina

## Mod de utilizare

- Alphamalt Fresh 65 nu necesita modificarea procesului tehnologic

