

Продление свежести хлеба

Продукты компании «Саф-Нева»: улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой «Свежесть» и «Эконом»



Потребители становятся все более требовательными к качеству продуктов, в том числе и хлебобулочных изделий. Помимо красивой и функциональной упаковки особое внимание уделяется свежести (мягкости) хлеба. Компания «Саф-Нева» предлагает Вашему вниманию два продукта, сохраняющие мягкость изделий и увеличивающие срок их хранения.

Хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой «ЭКОНОМ» предназначен для изготовления массовых сортов хлеба, не содержащих большого количества жиров. Этот улучшитель поможет сохранить мягкость хлеба в течение 5 суток хранения. Таким образом, Вы сможете поставлять этот

продукт в отдаленные регионы. Для изготовления пирогов, рулетов, сдобы, слойки, пряников и т.п. компания «Саф-Нева» предлагает хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ», который содержит специально подобранные моноглицериды и ферменты. Использование этого

продукта поможет Вам продлить срок хранения изделий до 2-х месяцев.

Предотвращение черствения и мягкость Вашего хлеба

Улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой «Свежесть» и «Эконом»

При хранении хлеба без специальных условий через 6-8 часов начинается процесс черствения, который проявляется в следующем: мякиш теряет эластичность, становится жестким и крошащимся, вкус и аромат хлеба ухудшаются.

Процесс затвердевания мякиша связан с перекристаллизацией (ретроградацией) крахмала в выпеченном продукте. Клейстеризованный в процессе выпечки крахмал (аморфное состояние) с течением времени теряет влагу и переходит в прежнее состояние (кристаллическое), идентичное крахмалу муки. Крахмальные зерна, расположенные в клейковинной структуре, начинают уменьшаться в объеме, образуя воздушные прослойки. Из-за этого явления,

Таблица №1. Сравнительные характеристики улучшителей «Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ» и «Мажимикс» с белой этикеткой «ЭКОНОМ»

«Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ»	«Мажимикс» с белой этикеткой «ЭКОНОМ»
Состоит из специально подобранных эмульгаторов, за счет которых замедляется процесс ретроградации крахмала и комплекса альфа-амилаз, позволяющих получить дополнительное количество декстринов, тем самым улучшить мягкость мякиша.	Состоит из комплекса специальных, полученных в процессе тщательной селекции, альфа-амилаз.
Использование в составе улучшителя эмульгаторов позволяет получать прекрасные результаты в рецептурах, содержащих большое количество жира (пироги, рулеты, круассаны). Кроме того, двойное действие улучшителя (эмульгаторы+энзимы) способствует продлению свежести изделия до 2 месяцев.	Используемый в улучшителе фермент продлевает мягкость хлебобулочных изделий до 5 суток. Низкие затраты при использовании улучшителя (дозировка, умноженная на стоимость) позволяют использовать его для производства массовых сортов хлебобулочных изделий (батоны, хлеба, низкорцеатурная сдоба, изделия из смеси пшеничной и ржаной муки).
Дозировка улучшителя: 1-3% от массы муки, в зависимости от желаемых сроков хранения и массы продукта. Для мелкочтучных изделий рекомендуется дозировка 2-3%.	Дозировка улучшителя: 0,3% от массы муки.
Состав: моно- и диглицериды жирных кислот, карбонат кальция, мука пшеничная, амилазы.	Состав: карбонат кальция, мука пшеничная, амилазы.

мякиш начинает крошиться. Свободная влага, выделенная крахмалом, частично остается в воздушных прослойках, а частично испаряется.

Наиболее существенно на процесс черствения влияют условия хранения хлеба. Установлено, что наиболее быстро черствеют изделия, хранящиеся при температуре от +7°C до +20°C. При температуре около +60°C или в замороженном состоянии хлеб практически не черствеет, т.к. при этих условиях не происходит ретроградации крахмала. Но при +60°C идет ухудшение органолептических свойств, а замораживание требует существенных экономических затрат.

Сегодня, благодаря современному лабораторному оборудованию и инновационным технологиям, разработанным специалистами группы Lesaffre, стало возможным

Направления использования:

1. Самостоятельно: для придания дополнительной мягкости и продления сроков хранения (в случаях, когда не используются улучшители).
2. Комплексно: в сочетании с обычными улучшителями, способствующими дополнительному улучшению формоустойчивости и объема*.
3. Комплексно: в сочетании с консервантами**.

* «Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ» и «ЭКОНОМ» не содержат в своём составе компонентов, улучшающих формоустойчивость и придающих дополнительный объём хлебу. Таким образом хлебопек имеет возможность самостоятельно контролировать этот процесс.

** «Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ» и «ЭКОНОМ» не содержат в своём составе консервантов, препятствующих микробиологической порче, поэтому в случае

необходимости рекомендуется добавлять консерванты (например, пропионат кальция, спирт и прочее).

Способ применения: добавить улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ» или «ЭКОНОМ» непосредственно в муку и перемешать.

Расфасовка: коробки массой 10 кг (нетто) с внутренними полиэтиленовыми пакетами.

Хранение: с целью сохранения эффективности следует хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше +30С.

Срок хранения: 24 месяца со дня изготовления.



существенное повышение и продление мягкости хлеба. Мы представляем Вам два продукта для увеличения сроков свежести готовых изделий. Для высокорецептурных видов хлебобулочных изделий, а также для существенного увеличения сроков хранения (до 2 месяцев) мы рекомендуем «Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ». Для хлеба пшеничного, батонов, низкорецептурной сдобы с увеличением сроков свежести до 5 суток мы рекомендуем использовать «Мажимикс» с белой этикеткой «ЭКОНОМ». Подробные сравнительные характеристики см. в таблице №1.

Визитная карточка

ООО «САФ-НЕВА»

Предприятие группы Lesaffre («Лесафр») – мирового лидера области производства хлебопекарных дрожжей. Компания была основана во Франции еще в 1853 г. и исторически стала первым промышленным производителем хлебопекарных дрожжей в Европе. Контакты: 141410, Московская область, г. Химки, ул. Марии Рубцовой, 7. Тел.: (495) 510-13-14, факс: (495) 510-13-15. E-mail: msk@safneva.ru. Интернет: www.safneva.ru. Филиал в Санкт-Петербурге: 197342, Санкт-Петербург, ул. Белоостровская, 13. Тел.: (812) 326-87-00, факс: (812) 326-87-01. E-mail: safneva@safneva.ru.

Текстурометр ТАХТ-2

Черствение – естественное явление, которому подвержены хлебобулочные изделия.

Усиление и продление «мягкости» входит в сферу компетенции группы Lesaffre, имеющей самое совершенное оборудование среди существующих.

Группа Lesaffre предоставляет решение, специально разработанное для условий каждого профессионала – улучшители «Мажимикс» с белой этикеткой «СВЕЖЕСТЬ» и «ЭКОНОМ», и располагает высокоэффективным оборудованием, позволяющим измерить динамику плотности и эластичности мякиша в процессе хранения (текстурометр ТАХТ 2).

