LIPOZYME FIBRA

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI
Pubblicato da Achille in 19-2-2013

LIPOZYME FIBRA

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi aggiunti- pane e pasticceria

.

Dose di impiego consigliata: **1** % sulla farina.*Caratteristiche:* Bread improver completo, Ã© un prodotto formulato con fosfolipasi, e pertanto Ã¨ destinato alle produzioni che utilizzano allâ€™interno degli impasti grassi, animali o vegetali, in quantitativi superiori al 3 %.La lipasi Ã¨ unâ€™enzima capace di effettuare lâ€™idrolisi dei lipidi, trasformando i trigliceridi in glicerolo e in acidi grassi, nel processo di lipolisi. Le fosfolipasi nello specifico hanno il compito di degradare i fosfolipidi.*Vantaggi:* Lâ€™azione della fosfolipasi permette dunque ai grassi, presenti allâ€™interno degli impasti, di emulsionarsi con il glutine delle farine e migliorare le caratteristiche ritentive dello stesso. Queste interazioni e funzioni â€œponteâ€• con protidi, lipidi e glucidi concorrono in modo significativo ad esaltare (attraverso le fasi di emulsione, sospensione, dispersione, ecc.) quelle caratteristiche di consistenza, coesione, elasticitÃ e viscositÃ che caratterizzano e contraddistinguono la qualitÃ di un impasto.

Il blend di fibre Ã¨ sinergico nellâ€™azione emulsionante, permettendo lâ€™assorbimento e la ritenzione di notevoli quantitÃ di liquidi e quindi una prolungata morbidezza del prodotto finito.

Tutto ciÃ² permette di poter sostituire in toto i miglioratori con emulsionanti e **mantenere il cartellino di vendita del prodotto pulito.***Utilizzo*:Eâ€™ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.*Dichiarazione in etichetta*: FIBRE ALIMENTARI FARINA DI FRUMENTO MALTATO

Imballo: confezioni da 15.kg