

## **LIPOZYME**

**Categoria : COADIUVANTI PER PASTICCERIA**

**Pubblicato da Anonimo in 13-9-2011**

### **LIPOZYME**

**Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria.**

*Dose di impiego :* 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 5 %.

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.

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.

È ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

Per la sua formulazione non Ã“ necessario apporre sul cartellino di vendita del prodotto finito alcuna dichiarazione oltre a: Farina di frumento maltato.

*Imballo:confezioni da kg.25.*