

## **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 all'interno degli impasti grassi, animali o vegetali, in quantitativi superiori al 3 %. La lipasi Ã¨ un enzima capace di effettuare l'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:* L'azione della fosfolipasi permette dunque ai grassi, presenti all'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 nell'azione emulsionante, permettendo l'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:* E' 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