

# Улучшители DENFAI® ЭКО для хлебобулочных изделий: качество, снижение затрат и «чистая этикетка»!

Задачи хлебопекарной отрасли остаются на протяжении многих лет такими же неизменными, как и традиционно ключевое значение хлеба в потребительской корзине россиян. Среди этих задач: продление свежести хлеба и мучных кондитерских изделий, предотвращение плесневения и излишней крошливости мякиша, минимизация колебаний качества сырья, увеличение объема и улучшение структуры мякиша.

Но есть и такие задачи, которые в последнее время стали наиболее актуальными. Это обеспечение «чистой этикетки» продукта и оптимизация производственных затрат. Первая связана с общемировой популяризацией здорового питания, а вторая – со сложной экономической ситуацией и снижением покупательской способности населения.

В такой ситуации специалисты группы компаний «СОЮЗСНАБ», работая на рынке хлебопекарных улучшителей более 10 лет, решили пойти особым путем – не создавать добавки с функциональными свойствами, аналогичными свойствам уже имеющихся на рынке улучшителей, а разрабатывать инновационный продукт, который позволит хлебопекам решить все вышеперечисленные задачи!

Результатом такой работы стало Технологическое вспомогательное средство DENFAI® 11.02 «Экопшеничный», не содержащее в своем составе ингредиентов с индексом «Е». Улучшитель в течение года активно внедряется на предприятиях отрасли. По результатам работы можно подвести итоги и отметить, что DENFAI® 11.02 «Экопшеничный» продлевает свежесть и предотвращает крошливость мякиша. Батоны сохраняют мягкость более пяти суток при ГОСТовском сроке – 3-е суток. А мякиш остается эластичным, «тягучим» и совсем не крошится. При этом по сравнению с применением имеющихся на рынке аналогов улучшитель позволяет получить лучший экономический эффект и снизить производственные затраты.

DENFAI® 11.02 «Экопшеничный» используют для производства батонов, булочных и сдобных изделий. Это комплекс ферментов с оптимально подобранным составом, который выверен на специализированных высокоточных приборах в лаборатории НПО «Зеленые линии» (Альвеограф, Миксолаб, Реоферментометр) и в ходе пробных выработок на поточных линиях производства готовых хлебобулочных изделий. Дозировка улучшителя составляет от 0,3 до 0,6% к массе муки, с которой он вносится. Дозировка – удобная и позволяет в отличие от моноферментов взвешивать улучшитель на рабочем месте тестовода.

Использование DENFAI® 11.02 «Экопшеничный» позволяет ускорить процесс производства хлеба, в том числе производимого традиционным опарным способом. Ферментные препараты амилазного действия расщепляют крахмал муки, давая дополнительную пищу дрожжам, что позволяет им действовать более активно – тесто быстрее набирает кислотность и насыщается газом. Кроме того, цвет корки готового хлеба получается более румя-

ным, что особенно актуально для изделий с низким содержанием сахара.

Ферменты ксилоназного действия работают с белками муки, делая их более эластичными. В результате, тесто отлично формуется на поточных линиях, а заготовки во время расстойки значительно увеличиваются в объеме. Ферменты липазного действия работают как эмульгаторы, позволяя также увеличить объем изделий и сохранить его во время выпечки.

## Оптимальная комбинация улучшителей DENFAI® для решения самых сложных задач производства

Для решения более сложных задач по продлению свежести и сохранению мягкости готовых хлебобулочных изделий в ГК «СОЮЗСНАБ» разработано Технологическое вспомогательное средство DENFAI® 10.05 «Экосвежесть». Данный улучшитель имеет более высокую дозировку, в среднем 1% к массе муки, но его действие более активное. Самый яркий пример эффективности DENFAI® 10.05 «Экосвежесть» – решение задачи производства мелкостучных изделий – основ для сэндвичей: чабатты и панини. На одном из московских предприятий необходимо было получить данные изделия со сроком годности не менее 10-ти суток. Задача осложнялась тем, что готовые изделия имели малый вес – 50 граммов и довольно низкую влажность – не более 39%.

Решение было найдено при отработке комбинации ингредиентов DENFAI® 10.05 «Экосвежесть» и Консерванта натурального AiBi 1.01. Консервант является инновационной разработкой ГК «СОЮЗСНАБ». В его состав входят молочнокислые, пропионовокислые, уксуснокислые микроорганизмы и глюкоза. Микроорганизмы сбрасывают сахара. В результате, накапливается большое количество органических кислот и бактериоцинов, которые сдерживают рост патогенной микрофлоры в продуктах питания.

DENFAI® 10.05 «Экосвежесть» в дозировке 2,0% к массе муки обеспечил мягкость чабатты и панини в течение 10 суток, а Консервант натуральный AiBi 1.01 в дозировке 0,6% к массе муки – предотвратил плесневение. В результате, изделия отлично выдержали требуемый срок хранения, несмотря на малый вес и низкую влажность.

На сегодняшний день линейка улучшителей DENFAI включает более 40 позиций. Серия ЭКО является последней передовой, но далеко не единственной инновационной разработкой компании. Поэтому специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» имеют возможность оказывать профессиональную технологическую поддержку хлебопекам как в решении общих задач, так и в частных случаях, подбирая индивидуальные решения.



Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»

143405, Россия, Московская обл., г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6

Тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный) Факс: (495) 937-87-20

e-mail: mail@ssnab.ru www.ssnab.ru