

Leader in flour applications.

Alphamalt Fresh

Optimisez la conservation de la fraîcheur et la rentabilité de vos produits !



Mühlentchemie
makes good flours even better

L'importance des enzymes

Mühlentchemie est l'un des pionniers du développement d'enzymes destinés aux secteurs de la meunerie et de la panification. Ses produits sont mis au point en réponse aux besoins spécifiques de ses clients du monde entier. Les avancées réalisées dans la recherche enzymatique au cours des 20 dernières années ont débouché sur des préparations et compositions innovantes qui révolutionnent le monde de la meunerie et de la boulangerie.

Au-delà d'une prolongation sensible de la durée de conservation, ces enzymes sur mesure permettent aussi d'améliorer le volume, la texture, la couleur et même la facilité de travail de la pâte. Les enzymes sont les garants d'une qualité constante et élevée des produits panifiés. Dans ce domaine, les besoins mondiaux sont estimés à 300 millions d'USD et ne cessent d'augmenter.

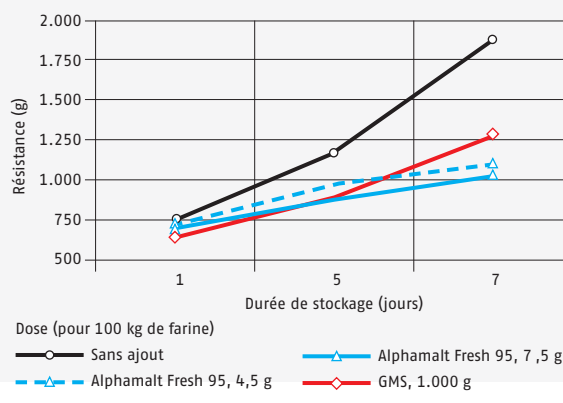
Facteur décisif : la fraîcheur

En boulangerie industrielle, la fraîcheur du pain joue un rôle extrêmement important. Les supermarchés exigent des pains de haute qualité qui se conservent plus longtemps et qui continuent d'avoir l'air frais au bout de deux, voire trois semaines. La perte de fraîcheur de la mie a donc un impact négatif considérable sur la rentabilité d'une boulangerie industrielle.

Propriétés fonctionnelles de l'Alphamalt Fresh

- Retarde le rassissement
- Prolonge la durée de fraîcheur de jusqu'à 15 jours
- Améliore la qualité en donnant une mie souple et élastique
- Haute tolérance au dosage
- Peut être associé à d'autres préparations enzymatiques sans risque de surtraitement

Prolonger la fraîcheur du pain (tendreté de la mie) grâce à l'Alphamalt Fresh 95 et aux monoglycérides (GMS)



Dans notre espace technique dédié à la panification, nous testons la fraîcheur par des méthodes de caractérisation sensorielle et instrumentale (analyseur de texture). Nous jugeons la texture du pain, la souplesse, l'élasticité et la résistance de la mie. Le consommateur évalue la texture en pratique – en touchant et en comprimant.

Lors de la dégustation, la sensation en bouche et la fermeté sous la dent sont des critères de qualité déterminants.

Effet de l'Alphamalt Fresh

La fraîcheur des produits panifiés emballés est déterminée par différentes qualités : aspect, goût, arôme, croûte croustillante et, surtout, souplesse de la mie. Les changements de structure pendant le stockage se traduisent par une fermeté accrue de la mie.

La principale raison en est la recristallisation de l'amidon, en particulier de l'amylopectine qui le compose, gélatinisé avant la panification. Tandis que les molécules d'amylose de plus petite taille migrent vers l'extérieur des granules d'amidon et recristallisent peu après la panification, les molécules d'amylopectine

plus grosses restent d'abord sous leur forme non cristalline. Au fil de la durée de stockage, l'amylopectine cristallise – une évolution qui est favorisée à basse température – et les fragments hélicoïdaux de la molécule « s'enroulent » à nouveau. Le durcissement de la mie qui se produit alors est imputable à ce que l'amylopectine cristallisée fixe l'eau.

C'est là qu'intervient l'**Alphamalt Fresh** en dégradant les parties de l'amylopectine susceptibles de cristalliser. De plus, les dextrans à chaînes courtes qui se forment alors sont à même d'entrer en interaction avec les structures hélicoïdales restantes de l'amidon en empêchant celui-ci de cristalliser.

Globalement, l'**Alphamalt Fresh** prolonge la durée de fraîcheur de la mie de jusqu'à deux semaines.

Il est possible de prolonger encore cette durée en combinant l'**Alphamalt Fresh** avec des enzymes qui optimisent le volume et la structure du pain obtenue juste après la panification, ainsi qu'avec des émulsifiants.

Aspects économiques de l'utilisation de l'Alphamalt Fresh

- Réduit les retours de produits rassis
- Garantit une production rationnelle et constante
- Accroît les bénéfices en réduisant les coûts unitaires
- Améliore l'efficacité des processus de fabrication
- Est un critère de qualité pour le développement de votre marque

Composition

- Enzymes
- Farine de blé traitée thermiquement

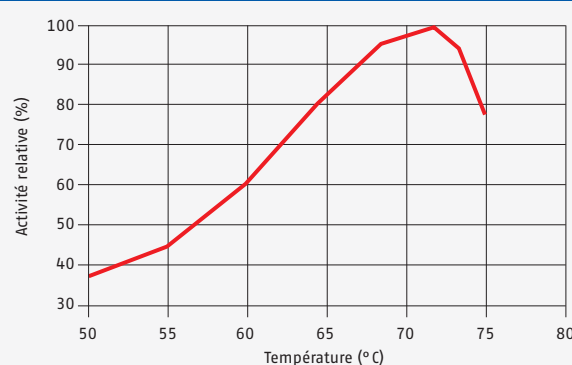
Addition

Alphamalt Fresh 15	40–70 g sur 100 kg de farine.
Alphamalt Fresh 15 Organic	50–100 g sur 100 kg de farine.
Alphamalt Fresh 23	20–50 g sur 100 kg de farine.
Alphamalt Fresh 95	4–12 g sur 100 kg de farine.
Alphamalt Fresh 110	2–8 g sur 100 kg de farine.

Mise en œuvre

Le processus de panification n'est pas modifié par l'ajout d'**Alphamalt Fresh**.

Courbe d'activité en fonction de la température



Mühlenchemie
makes good flours even better



STERNWYWIOL
Gruppe

Innovative Ingredients

Allemagne

Mühlenchemie GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Strasse 55
22926 Ahrensburg, Allemagne
Tél.: +49 / (0) 41 02 / 202-001
Fax: +49 / (0) 41 02 / 202-010
info@muehlenchemie.com
www.muehlenchemie.com

Chine

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu
Industrial Square, 1508 Linhu Avenue
Fenhu Economic Development Zone
215211 Wujiang, Chine
Tél.: +86 / 512 6326 9822
Fax: +86 / 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

Inde

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road
Andheri West
Mumbai 400053, Inde
Tél.: +91 - 22 - 4027 5555
Fax: +91 - 22 - 2632 5871
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

Mexique

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14
Ind. Las Armas, Tlalnepantla
Edo. Méx. C.P. 54080, Mexique
Tél.: +52 / (55) 5318 12 16
Fax: +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Pologne

Bureau de représentation
Krzysztof Grabinski
ul. Kwitnacza 15/2
01-926 Varsovie, Pologne
Tél.: +48 / (0) 22 / 244 37 90
Fax: +48 / (0) 22 / 490 62 94
info@sterningredients.pl
www.sterningredients.pl

Russie

KT "000 Stern Ingredients"
Sverdlovskaya naberzhnaya 38, liter "V"
195027 Saint-Pétersbourg, Russie
Tél.: +7 / (812) 319 36 58
Fax: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Singapour

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park
The Synergy # 09-04
Singapour 609 917
Tél.: +65 / 6569 2006
Fax: +65 / 6569 1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

Turquie

Stern Ingredients Turkey
Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.
10.006/1 Sokak No:25
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
35620 Çiğli / Smyrne, Turquie
Tél.: +90 / 232 325 20 01
Fax: +90 / 232 325 20 06
info@sterningredients.com.tr
www.sterningredients.com.tr