

Leader in flour applications.

# Alphamalt Fresh

Оптимизирует экономичность и срок сохранения свежести Ваших продуктов.



**Mühlentchemie**

makes good flours even better

## Значение ферментов

Фирма Mühlentchemie является одним из первых в мире разработчиков ферментов для муки и хлеба под конкретные задачи. За последние 20 лет в области исследования и разработки ферментов появилось много инновационных компаундов и продуктов, совершивших настоящий переворот в мукомольном и хлебопекарном секторе.

Использование ферментов позволяет не только значительно увеличить срок хранения готовых изделий, но и улучшить их объем, текстуру и цвет, а также обрабатываемость теста. Ферменты являются гарантом постоянного высокого качества. Общий мировой спрос на ферменты для хлебоулучшающих изделий составляет приблизительно 300 млн. долларов США, с тенденцией сильного роста.

## Сохранение свежести решает все

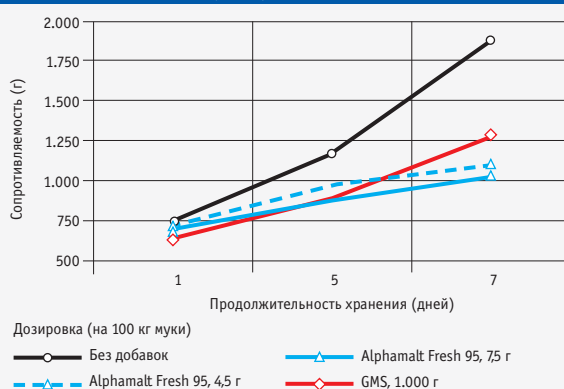
Сохранение свежести хлеба играет чрезвычайно важную роль в хлебопекарной промышленности. Супермаркеты предпочитают закупать хлеб высокого качества с большим сроком хранения, сохраняющий свежий товарный вид в течение 14 дней или даже до 3 недель. Быстрое черствение мякиша существенно снижает доходность хлебокомбината.

В нашей хлебопекарной лаборатории мы тестируем сохранение свежести методом органолептической оценки и с использованием приборов для анализа текстуры.

### Функциональные свойства Alphamalt Fresh

- Замедляет черствение
- Увеличивает срок сохранения свежести до 15 дней
- Улучшает качество, мягкость и эластичность мякиша
- Имеет высокие допуски дозирования
- Комбинируется с другими ферментными препаратами без риска чрезмерной ферментной обработки

### Замедление черствения хлеба (сохранение свежести мякиша) при применении Alphamalt Fresh 95 и моноглицеридов (GMS)



Мы проводим оценку текстуры хлеба, мягкости, эластичности и упругости мякиша. Потребитель оценивает текстуру хлеба практическим способом – на ощупь.

При дегустации решающими показателями качества являются вкусовые ощущения и свойства при откусывании хлеба.

## Действие Alphamalt Fresh

Определяющими показателями свежести упакованных хлебоулучшающих изделий при хранении являются внешний вид, вкус и аромат, хрустящая корочка и, прежде всего, мягкость мякиша. Структурные изменения во время хранения приводят к очерствению мякиша.

Основной причиной этого является рекристаллизация крахмала, клейстеризованного в процессе выпечки, и в особенности его амилопектиновой фракции. В то время как мелкие молекулы амилозы отщепляются от крахмального зерна и впоследствии после выпечки рекристаллизуются, крупные молекулы амилопектина сохраняют свою некристаллизованную форму еще некоторое время. При продолжительном хранении, особенно при низких температурах, амилопектин кристаллизуется, при этом, прежде всего,

спиральные участки молекулы сворачиваются. Увеличение твердости мякиша возникает в результате связывания воды кристаллизовавшимся амилопектином.

**Alphamalt Fresh** действует следующим образом: он расщепляет амилопектиновые фракции, которые подвержены кристаллизации. Образующиеся при этом короткоцепочечные декстрины в состоянии взаимодействовать с оставшимися спиральными цепями крахмала, предотвращая кристаллизацию.

В итоге, **Alphamalt Fresh** увеличивает срок сохранения свежести мякиша на 2 недели.

Для еще большего увеличения срока сохранения свежести препарат **Alphamalt Fresh** комбинируют с ферментами, оптимизирующими объем хлеба и его структуру после выпечки, а также с эмульгаторами.

## Состав

- Ферменты
- Пшеничная мука, прошедшая термообработку

## Дозировка

<b>Alphamalt Fresh 15</b>	40–70 г на 100 кг муки
<b>Alphamalt Fresh 15 Organic</b>	50–100 г на 100 кг муки
<b>Alphamalt Fresh 23</b>	20–50 г на 100 кг муки
<b>Alphamalt Fresh 95</b>	4–12 г на 100 кг муки
<b>Alphamalt Fresh 110</b>	2–8 г на 100 кг муки

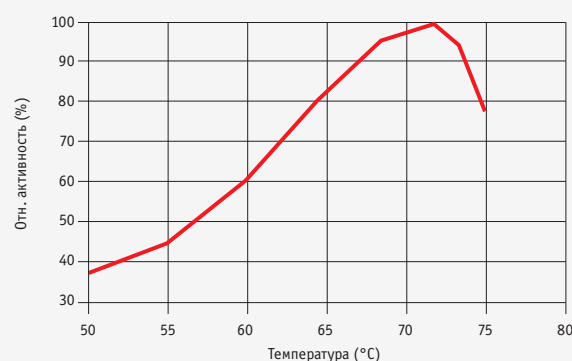
## Применение

Использование **Alphamalt Fresh** не требует изменения технологического процесса выпечки.

## Экономические преимущества Alphamalt Fresh

- Сокращает возврат черствого товара
- Обеспечивает рациональное и стабильное производство
- Увеличивает прибыль за счет сокращения издержек на единицу продукции
- Повышает эффективность процесса
- Улучшение качества укрепляет позиции Вашей торговой марки на рынке

## Зависимость активности от температуры



**Muehlenchemie**  
makes good flours even better

### ГЕРМАНИЯ

Muehlenchemie GmbH & Co. KG  
Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg, Германия  
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-001  
Факс: +49 / (0) 41 02 / 202-010  
info@muehlenchemie.com  
www.muehlenchemie.com



**STERNWYWIOL**  
Gruppe

Innovative Ingredients

### ИНДИЯ

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

### КИТАЙ

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

### МЕКСИКА

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

### ПОЛЬША

Представительство  
Krzysztof Grabinski  
ul. Kwitnāca 15/2  
01-926 Warsaw, Польша  
Тел.: +48 / (0) 22 / 244 37 90  
Факс: +48 / (0) 22 / 490 62 94  
info@sterningredients.pl  
www.sterningredients.pl

### РОССИЯ

КТ "000 Штерн Ингредиентс"  
Волоколамское шоссе, д. 73, офис 337  
125424 Москва, Россия  
Тел.: +7 / (495) 380 02 41  
Факс: +7 / (495) 380 02 41  
info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

### РОССИЯ

КТ "000 Штерн Ингредиентс"  
Свердловская набережная 38, литера В,  
195027 Санкт-Петербург, Россия  
Тел.: +7 / (812) 319 36 58  
Факс: +7 / (812) 319 36 59  
info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

### СИНГАПУР

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

### ТУРЦИЯ

Stern Ingredients Turkey  
Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.  
10.006/1 Sokak No:25  
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi  
35620 Çigli / Izmir, Турция  
Тел.: +90 / 232 325 20 01  
Факс: +90 / 232 325 20 06  
info@sterningredients.com.tr  
www.sterningredients.com.tr