

Leader in flour applications.

ELCO Ascorbinsäure

Die Qualitätsmarke,
der die Mühlenindustrie vertraut.



Mühlenchemie
makes good flours even better

Marken-Ascorbinsäure garantiert Sicherheit in der Produktion

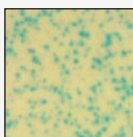

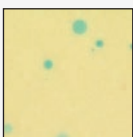
Für die Mehlorstandisierung und Mehlerverbesserung ist Ascorbinsäure unverzichtbar. Sie vergrößert das Gashaltvermögen der Teige und das Volumen der Gebäcke. Im Teig bewirkt sie mit Hilfe mehleigener Enzyme eine oxidative Kleberfestigung.

Für höchstmögliche Sicherheit in der Produktion muss die Ascorbinsäure eine genau definierte Partikelgröße aufweisen. Bei zu grobem Korn besteht die Gefahr, dass sie ausgesiebt wird. Ist die Größe der Partikel zu klein, kann die Ware verklumpen und das Dosiersystem blockiert werden.

Höchster Standard für die Mühlenindustrie

Mit **ELCO C-100** hat die Mühlenchemie einen Standard für die Mühlenindustrie entwickelt, der höchste Anforderungen erfüllt. Die Ware wird mit Taubers Reagenz überprüft (siehe Abb.1). Probe 1 zeigt eine sehr feine Ascorbinsäure, die zum Verklumpen neigt und daher besonderer Vorbehandlung bedarf, Probe 2 die speziell für den Mühleneinsatz entwickelte **ELCO C-100** und Probe 3 eine grob kristalline Ware, die ausgesiebt werden würde.

Abb. 1: Nachweis von Ascorbinsäure durch Taubers Reagenz

Sehr Fein	Partikelgröße Optimal	Grob
		
Probe 1	Probe 2	Probe 3

Die Vorteile der ELCO Ascorbinsäure

- Qualitäts-Ascorbinsäure speziell für die Mühle
- Standardisierte homogene Korngrößen
- Optimale Fließfähigkeit
- Kundenspezifische Konzentration
- Verringert das Risiko von Produktionsausfällen

Analysenkit für Taubers Reagenz

Die Mühlenchemie hält ein Analysenkit für Sie bereit, mit dem Sie selbst die Verteilung und Menge der Ascorbinsäure im Mehl überprüfen können (Taubers Reagenz).



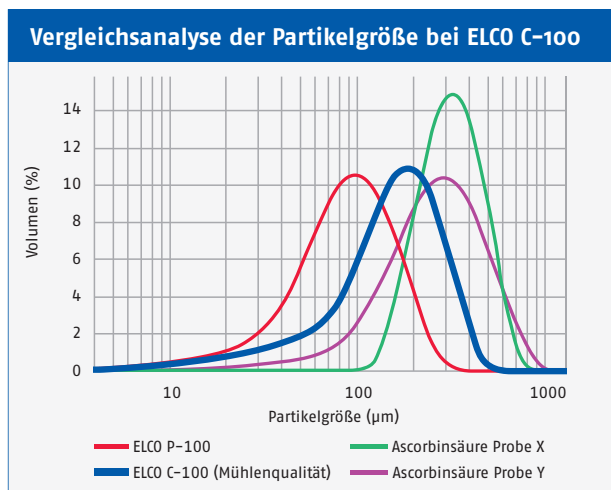
Größtmögliche Sorgfalt bei der Herstellung von **ELCO C-100**

Bei der Produktion von Ascorbinsäure ist größte Sorgfalt entscheidend. Aus D-Glukose werden kristalline Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Calciumascorbat und Ascorbylmonophosphat synthetisch hergestellt.

Die Mühlenchemie hat standardisierte Verfahren entwickelt, um Ascorbinsäure nach den spezifischen Anforderungen der Mühlenindustrie zu reinigen, zu sieben und auf Kundenwunsch zu modifizieren. Diese Veredelungsprozesse finden in unserem Hightech-Werk bei Hamburg statt.

Selbst das Backverhalten wird regelmäßig überprüft

Zusätzlich zu allen Produktprüfungen analysiert die Mühlenchemie das Verhalten der Ascorbinsäure auch während des Backvorgangs. Dafür steht uns unser eigenes Backtechnikum zur Verfügung.



Das Ascorbinsäure-Programm der Mühlenchemie

Wirkstoff	MC-Qualität*	Beschreibung	Eigenschaften in Teig und Gebäck	Zusatz per 100 kg Mehl
Ascorbinsäure	GLUTIN A	Ascorbinsäure, 10 %	<ul style="list-style-type: none"> • verbessert Teigeigenschaften • erhöht Gärstabilität • verbessert Volumenausbeute 	20-50 g
	ELCO A-25	Ascorbinsäure, 25 %		8-25 g
	ELCO P-100	Ascorbinsäure, 100 %, feinpulvrig, 100 mesh		2-6 g
	ELCO C-100	Ascorbinsäure, 100 %, pulvrig, 80 mesh		2-6 g
	ELCO K-100	Ascorbinsäure, 100 %, kristallin, 40-80 mesh	2-6 g	
	ELCO BE CS	Ascorbinsäure, gekapselt mit Fruchtsäuren	<ul style="list-style-type: none"> • wie reine Ascorbinsäure, jedoch mit verzögerter Wirkung 	5-15 g
	ELCO GF 90	Ascorbinsäure, 90 %, gekapselt mit Fett	<ul style="list-style-type: none"> • geschmeidigere Teige 	3-10 g

* Auch halal verfügbar.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Wenn Sie Einzelheiten zum Einsatz und zum exakten Dosieren von Ascorbinsäure wünschen, beraten wir Sie gern.

Auch für den fachgerechten Einbau unseres Präzisionsdosierers **EMCEtec GLD 87** in Ihr System erhalten Sie auf Wunsch professionelle Unterstützung aus unserem Hause. Sprechen Sie uns an.

Präzisionsdosierer **EMCEtec GLD 87**

Präzises Dosieren ist für den Erfolg ebenso wichtig wie die Qualität der Ascorbinsäure. Wir bieten Ihnen ein von uns entwickeltes Dosiergerät für die Zugabe von Ascorbinsäure in Mehl an. Es lässt sich in jede bereits bestehende Mahlvorrichtung oder Mehlverarbeitung integrieren.



Mühlenchemie
makes good flours even better

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