

Leader in flour applications.

ELCO Ácido ascórbico



Mühlentchemie
makes good flours even better

La marca de calidad en que confía la industria de la molinería.

El ácido ascórbico de marca garantiza seguridad en la producción

Para la estandarización y mejora de la harina es imprescindible el ácido ascórbico. Aumenta la capacidad de retención de gas de la masa y el volumen de los productos panificados. Con la ayuda de las enzimas propias de la harina, se produce en la masa una fijación oxidativa del gluten.

Para obtener la máxima seguridad posible en la producción, el ácido ascórbico debe presentar un tamaño de partícula exactamente definido. Si el grano es demasiado grande, existe el peligro de que se cribe. Si el tamaño de partícula es demasiado pequeño, el producto puede aglomerarse y bloquearse el sistema de dosificación.

Máximo nivel para la industria de la molinería

Con **ELCO C-100**, Mühlentchemie ha desarrollado un producto de referencia para la industria de la molinería que satisface las máximas exigencias. El producto se prueba con el reactivo de Taubers (véase la Fig. 1). La muestra 1 indica un ácido ascórbico muy fino que tiende a aglomerarse y, por ello, requiere un pretratamiento especial, la muestra 2 es **ELCO C-100**, especialmente desarrollado para el uso en el molino y la muestra 3 un producto cristalino grueso que se criba.

Las ventajas de ELCO Ácido ascórbico

- Ácido ascórbico de calidad especial para las fábricas de harina
- Tamaños de grano homogéneos estandarizados
- Óptima fluidez
- Concentración específica para cada cliente
- Reduce el riesgo de paradas de la producción

Kit de análisis para reactivo de Taubers

Mühlentchemie tiene preparado un kit de análisis con el que Ud. mismo puede comprobar la distribución y cantidad del ácido ascórbico en la harina (reactivo de Taubers).

Fig. 1: Justificación del ácido ascórbico mediante el reactivo de Taubers

Muy fino	Tamaño de partículas Óptimo	Grueso
Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3



Máximo cuidado en la fabricación de ELCO C-100.

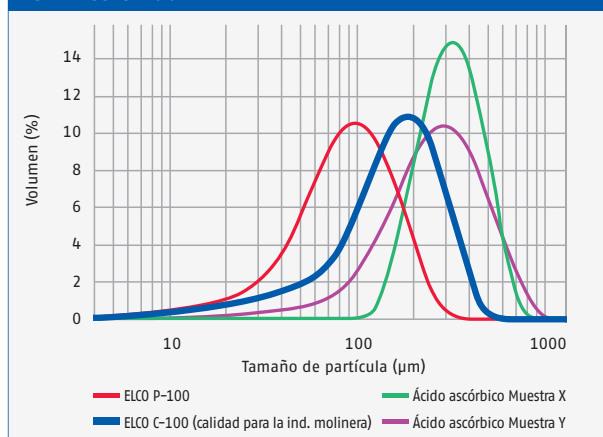
Para la producción del ácido ascórbico es fundamental el máximo cuidado. Con D-glucosa se fabrica sintéticamente ácido ascórbico cristalino, ascorbato sódico, ascorbato cálcico y monofosfato ascórbico.

Mühlenchemie ha desarrollado métodos estandarizados para limpiar, tamizar y modificar el ácido ascórbico, según los deseos del cliente, cumpliendo con los requisitos específicos de la industria de la molinería. Este proceso de mejora se lleva a cabo en nuestra planta de alta tecnología cerca de Hamburgo.

También el comportamiento de panificación se comprueba regularmente

Adicionalmente a todas las comprobaciones de producto, Mühlenchemie analiza el comportamiento del ácido ascórbico también durante el proceso de panificación.

Análisis comparativo del tamaño de partícula en ELCO C-100



Para ello disponemos de nuestro propio centro tecnológico de panificación.

La gama de ácido ascórbico de Mühlenchemie

Sustancia activa	Calidad MC*	Descripción	Propiedades en la masa y el producto panificado	Dosis por 100 kg harina
Ácido ascórbico	GLUTIN A	Ácido ascórbico, 10 %		20-50 g
	ELCO A-25	Ácido ascórbico, 25 %	• mejora las características de la masa	8-25 g
	ELCO P-100	Ácido ascórbico, 100 %, polvo fino, 100 mesh	• aumenta la estabilidad de fermentación	2-6 g
	ELCO C-100	Ácido ascórbico, 100 %, polvo, 80 mesh	• mejora el rendimiento de volumen	2-6 g
	ELCO K-100	Ácido ascórbico, 100 %, cristalino, 40-80 mesh		2-6 g
	ELCO BE CS	Ácido ascórbico, encapsulado con ácido de frutas	• como ácido ascórbico puro, pero con efecto retardado	5-15 g
	ELCO GF 90	Ácido ascórbico 90 %, encapsulado con grasa	• masa más flexible	3-10 g

* Disponible también en calidad Halal.

Nos complacerá recibir su consulta

Si desea conocer detalles sobre la dosificación exacta del ácido ascórbico, nos complacerá asesorarle.

Si lo desea, también recibirá en nuestra empresa soporte profesional para el montaje correcto de nuestro dosificador de precisión **EMCEtec GLD 87** en su sistema.

Dosificador de precisión EMCEtec GLD 87

La dosificación precisa es tan importante para el éxito como la calidad del ácido ascórbico.

Le ofrecemos un dosificador desarrollado por nosotros para la adición de ácido ascórbico en la harina. Puede integrarse en cualquier dispositivo de molienda o procesamiento de harina ya existente.



Mühlenchemie
makes good flours even better

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

Una empresa del Stern-Wywiol Gruppe

Salvo errores y modificaciones. Número de control orgánico: DE-ÖKO-070

02-2015/ESP-300