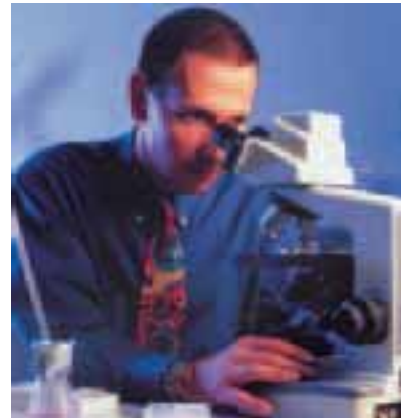


„In POWERZYM steckt Power“



Dr. Lutz Popper im Gespräch

Eine der jüngsten Produkt-Neuentwicklungen in der Mülerei ist Powerzym 6000. Inzwischen gibt es zahlreiche Erfahrungen aus dem In- und Ausland. Interessant dabei: In der Praxis stellte sich heraus, dass Powerzym 6000 weitaus universeller einsetzbar ist als zunächst gedacht. BestFlours hakte bei Dr. Lutz Popper nach.

BestFlours: Herr Dr. Popper, wie wir hören, gibt es bei Powerzym 6000 interessante Neuigkeiten aus der Praxis. Was ist das bitte?

LP: Powerzym 6000 ist ein Compound aus α -Amylase und Hemicellulasen, dessen Einsatzgebiet wir zunächst vor allem in kleberreichen und -starken Mehlen sowie in emulgatorhaltigen Backmitteln sahen. Tatsächlich ist Powerzym 6000 jedoch viel universeller einsetzbar. Das zeigen uns erste Erfahrungsberichte aus dem Ausland.

BestFlours: Was sind das konkret für Erfahrungen?

LP: Wir haben derzeit Rückmeldungen aus Deutschland und Frankreich, dass sich mit den enzymarmen Weizen des Jahres 2003 sehr vorteilhafte Eigenschaften für Brötchen und Baguette

ergeben. Das gilt auch für australischen Weizen im No-Time-Dough-Verfahren. Ebenso positiv verhält sich Powerzym 6000 in Mischungen aus kanadischem CWRS und US-amerikanischem DNS-Weizen für extrem lang geführte Teige mit geringer Wasserschüttung und in Weizenmehl mit sehr kurzen Klebereigenschaften, wie wir es in Argentinien und Uruguay haben.

BestFlours: Das heißt, in Powerzym steckt mehr Power als angenommen?

LP: ...Wenn Sie so wollen, ja.

BestFlours: O.K., dann erläutern Sie uns in diesem Zusammenhang doch nochmal die besonderen Eigenschaften von Powerzym 6000.

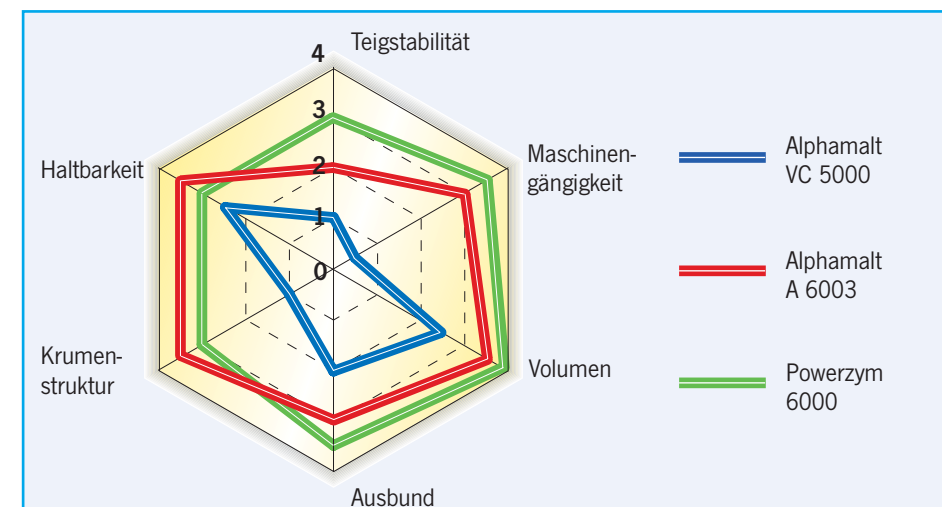
LP: Wir haben dazu eine Grafik (vgl. Abbildung unten) erstellt, an der man die Produktvorteile sehr gut ablesen kann. Sie zeigt die besonderen Eigenschaften von Powerzym 6000 im Vergleich zu reiner Pilz- α -Amylase wie Alphamalt VC 5000 und im Vergleich zu unserem

bewährten vielseitigen Enzymcompound Alphamalt A 6003.

Hier sieht man gut, dass Powerzym 6000 einen deutlichen Vorteil in der Volumenausbeute zeigt. Nur in der Frischhaltung, also in der Verzögerung der Alterung der Krume, ist es dem Alphamalt A 6003 ganz leicht unterlegen. Unser Tipp: Für die optimale Frischhaltung bis zu 10 Tagen empfehlen wir deshalb die Kombination von Powerzym 6000 mit Alphamalt F 9023.

Wir empfehlen Powerzym 6000 bei:

- Kleberstarken Mehlen
- Mehlen mit kurzem, aber kräftigem Kleber
- Mehlen mit geringer Enzymaktivität, also hohen Fallzahlen (typischerweise über 350 s)
- Kurzen Führungen bei hohen Teigausbeuten sowie langen Führungen bei geringen Teigausbeuten



Eigenschaften von Powerzym 6000 im Vergleich zu Alphamalt VC 5000 (α -Amylase) und Amylase/Hemicellulase-Compound Alphamalt A 6003.

Ausbund, Volumen und Maschinengängigkeit wurden im Brötchenbackversuch bestimmt, Krumenstruktur, Haltbarkeit und Teigstabilität im Sandwich-Backversuch. Alle verwendeten Mehle waren mit Ascorbinsäure behandelt. Alle Enzyme wurden mit 100 ppm auf Mehl eingesetzt.