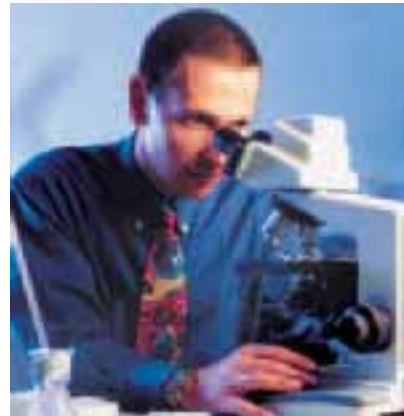


“La potencia se encuentra en POWERZYM”



Conversación con el Dr. Lutz Popper

Uno de los desarrollos de producto más recientes en la molinería es Powerzym 6000. Actualmente se cuenta ya con múltiples experiencias nacionales y extranjeras. Resulta interesante que en la práctica, Powerzym 6000 puede utilizarse de modo mucho más general de lo que se pensó originalmente. BestFlours ha interrogado al respecto al Dr. Lutz Popper.

BestFlours: Dr. Popper, escuchamos que Powerzym 6000 ofrece interesantes novedades en la práctica. ¿Cuáles son?

LP: Powerzym 6000 es un compuesto de (α -amilasa y hemicelulasas cuyo campo de aplicación principal será en las harinas ricas en gluten, así como en leudantes que contienen emulsificantes. Sin embargo, realmente Powerzym 6000 puede utilizarse de forma muy general, como nos mostraron los primeros informes empíricos del extranjero.

BestFlours: ¿Qué muestran en concreto estas experiencias?

LP: Actualmente tenemos noticias de Francia y de Alemania de que con los trigos bajos en enzimas del año 2003 se obtienen propiedades muy ventajosas para panecillos y baguettes. Esto es válido también para el trigo australiano con el

procedimiento No-Time-Dough. Powerzym 6000 se comporta también positivamente en mezclas de trigos CWRS canadienses y DNS de los EE.UU. para masas extremadamente sobrefermentadas con poca agua añadida y en harina de trigo con propiedades de gluten muy cortas, como las existentes en Argentina y Uruguay.

BestFlours: ¿Significa esto que Powerzym oculta más poder del que se le supone?

LP: Si quiere decirlo así, pues sí.

BestFlours: Muy bien, explíquenos en este contexto nuevamente las propiedades especiales de Powerzym 6000.

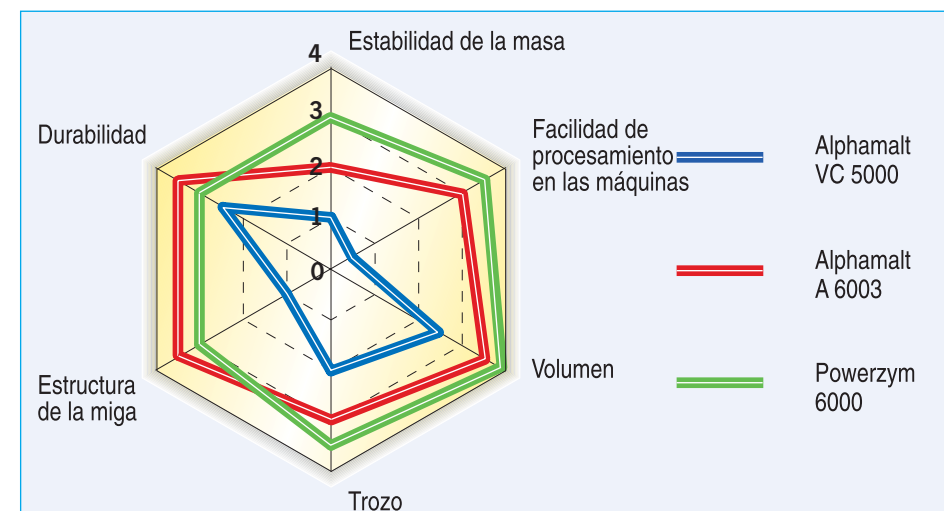
LP: Hemos confeccionado un gráfico para ello (véase la figura inferior) en el que pueden apreciarse muy bien las ventajas del producto. En él se muestran las propiedades especiales de Powerzym 6000 en comparación con el hongo de (α -amilasa puro como Alphamalt VC 5000 y en comparación con nuestro versátil compuesto enzimático de eficacia demostrada Alphamalt A 6003.

Aquí puede verse bien que Powerzym 6000 muestra una ventaja evidente en el rendimiento de volumen. Solamente en la frescura, es decir, en el retraso del envejecimiento de la miga es Alphamalt A 6003 ligeramente inferior.

Nuestro consejo es que para la conservación óptima de la frescura hasta 10 días recomendamos la combinación de Powerzym 6000 con Alphamalt F 9023.

Recomendamos Powerzym 6000 para:

- Harinas con abundancia de gluten
- Harinas con gluten corto, pero potente
- Harinas con actividad enzimática baja, es decir, con coeficientes de caída altos (normalmente, superior a 350 s)
- Procesos de la masa cortos con rendimientos altos, así como procesos largos con rendimientos de la masa bajos



Propiedades de Powerzym 6000 en comparación con Alphamalt VC 5000 (α -amilasa) y compuesto de amilasa/ hemicelulasa Alphamalt A 6003.

El trozo, el volumen y la facilidad de procesamiento en las máquinas se determinaron en el ensayo de panificación de panecillos, la estructura de la miga, la durabilidad y la estabilidad de la masa en el ensayo de panificación de sandwich. Todas las harinas utilizadas fueron tratadas con ácido ascórbico. Todas las enzimas fueron utilizadas con 100 ppm (base de harina).