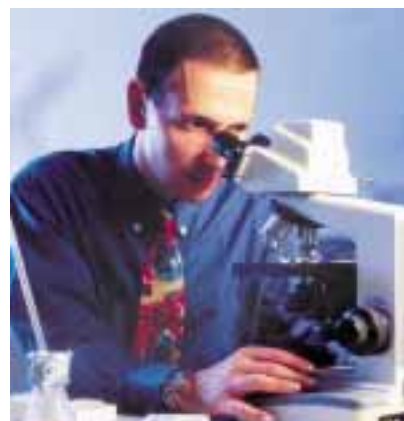


« Le POWERZYM a du punch »



Entretien avec Dr. Lutz Popper

Le Powerzym 6000 est un produit récemment développé dont l'utilisation en meunerie a déjà été largement expérimentée en Allemagne et à l'étranger. Détail intéressant : il est apparu que le Powerzym 6000 pouvait être utilisé de manière beaucoup plus universelle qu'on ne s'y attendait. BestFlours a interrogé Lutz Popper pour en savoir plus long.

BestFlours : Il semble que l'on parle actuellement beaucoup du Powerzym 6000 sur le terrain. Qu'en est-il exactement ?

LP : Le Powerzym 6000 est un mélange d' α -amylase et d'hémicellulases que nous avons surtout destiné à être utilisé avec les farines fortes et riches en gluten ainsi que dans les améliorants contenant des émulsifiants. Or les premiers retours d'expériences montrent que le Powerzym 6000 peut avoir une utilisation très universelle.

BestFlours : Quelles sont ces expériences, concrètement ?

LP : Suivant les rapports que nous avons reçus de France et d'Allemagne, l'utilisation du Powerzym 6000 se révèle très avantageuse pour la fabrication de petits pains et de baguettes à partir des blés pauvres en enzymes de l'année 2003.

Ceci vaut aussi pour les procédés de type « No time » et les blés australiens. Même écho positif pour le Powerzym 6000 dans les mélanges de variétés de blé VWRS canadien et DNS américain pour les pâtes fabriquées en pousse contrôlée très lente et à faible hydratation ainsi que pour la farine de blé à gluten très tenace, comme on en trouve en Argentine et en Uruguay.

BestFlours : Pourriez-vous alors nous expliquer quelles sont les spécificités du Powerzym 6000 dans ce contexte ?

LP : Nous avons fait un schéma (voir ci-dessous) qui met en évidence les avantages du produit et fait ressortir les propriétés spécifiques du Powerzym 6000 comparativement à une α -amylase fongique pure comme l'Alphamalt VC 5000 ou à notre mélange enzymatique polyvalent Alphamalt A 6003 qui a fait ses preuves depuis longtemps.

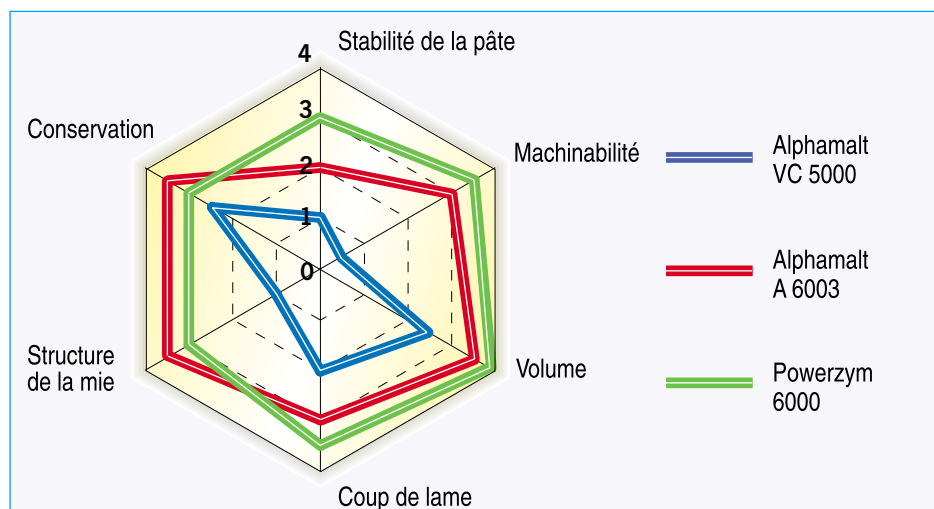
On voit bien sur ce schéma que le Powerzym 6000 présente un net avantage en termes de volume des produits. Il n'y a que pour la conservation de la fraîcheur,

autrement dit le moindre rassissement de la mie, que l'Alphamalt A 6003 fait un peu mieux.

Pour assurer une fraîcheur optimale pendant une durée de jusqu'à 10 jours, nous conseillons donc de combiner Powerzym 6000 et Alphamalt F 9023.

Nous conseillons le Powerzym 6000 pour :

- Les farines fortes en gluten
- Les farines à gluten tenace mais fort
- Les farines à faible activité enzymatique et temps de chute élevés (plus de 350 s)
- Les procédés de pousse rapide pour les forts rendements et de pousse lente pour les faibles rendements



Les propriétés du Powerzym 6000 comparativement à l'Alphamalt VC 5000 (α -amylase) et à l'Alphamalt A 6003 (mélange amylase/hémicellulase).

Les caractéristiques ont été évaluées au moyen de différents essais de panification : petits pains (coup de lame, volume et machinabilité) et pain à toasts (structure de la mie, conservation et stabilité de la pâte). Toutes les farines avaient été traitées à l'acide ascorbique. Tous les enzymes ont été utilisés à 100 ppm par rapport à la farine.