

LIPOZYME

Categoria : COADIUVANTI PER PASTICCERIA

Pubblicato da Anonimo in 13-9-2011

LIPOZYME

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria.

Dose di impiego : 1% sulla farina.

Caratteristiche: Bread improver completo, un prodotto formulato con fosfolipasi, e pertanto destinato alle produzioni che utilizzano all'interno degli impasti grassi, animali o vegetali, in quantitativi superiori al 5 %.

La lipasi un enzima capace di effettuare l'idrolisi dei lipidi, trasformando i trigliceridi in glicerolo e in acidi grassi, nel processo di lipolisi. Le fosfolipasi nello specifico hanno il compito di degradare i fosfolipidi.

L'azione della fosfolipasi permette dunque ai grassi, presenti all'interno degli impasti, di emulsionarsi con il glutine delle farine e migliorare le caratteristiche ritentive dello stesso. Queste interazioni e funzioni con protidi, lipidi e glucidi concorrono in modo significativo ad esaltare (attraverso le fasi di emulsione, sospensione, dispersione, ecc.) quelle caratteristiche di consistenza, coesione, elasticità e viscosità che caratterizzano e contraddistinguono la qualità di un impasto.

È ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

Per la sua formulazione non è necessario apporre sul cartellino di vendita del prodotto finito alcuna dichiarazione oltre a: Farina di frumento maltato.

Imballo: confezioni da kg.25.