

LIPOZYME FIBRA

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI

Pubblicato da [Achille](#) in 19-2-2013

LIPOZYME FIBRA

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi aggiunti- pane e pasticceria

Dose di impiego consigliata: 1 % sulla farina. Caratteristiche: Bread improver completo, un prodotto formulato con fosfolipasi, e pertanto è destinato alle produzioni che utilizzano all'interno degli impasti grassi, animali o vegetali, in quantitativi superiori al 3 %. La lipasi è 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. *Vantaggi:* 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 si combinano 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.

Il blend di fibre è sinergico nell'azione emulsionante, permettendo l'assorbimento e la ritenzione di notevoli quantità di liquidi e quindi una prolungata morbidezza del prodotto finito.

Tutto ciò permette di poter sostituire in toto i miglioratori con emulsionanti e **mantenere il cartellino di vendita del prodotto pulito.** *Utilizzo:* È ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo. *Dichiarazione in etichetta:* FIBRE ALIMENTARI FARINA DI FRUMENTO MALTATO

Imballo: confezioni da 15.kg