LIPOZYME

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI
Pubblicato da Achille in 25-3-2019

Â **Lipozyme***CODICE PRODOTTO:* 1122 *CARATTERISTICHE.* **Lipozyme, Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi aggiunti. Bread improver completo, Ã© un prodotto in alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi e fibre, e pertanto Ã¨ specificatamente indicato nelle produzioni che utilizzano allâ€™interno degli impasti grassi, animali o vegetali, in quantitativi superiori al 3-4 %.** *EFFICACIA.* **Lâ€™attivitÃ migliorativa di Lipozyme si esplica su due fronti specifici:** 1. **ATTIVITAâ€™ EMULSIONANTE: La lipasi Ã¨ unâ€™enzima capace di effettuare lâ€™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. Lâ€™azione della fosfolipasi permette dunque ai grassi, presenti allâ€™interno degli impasti, di emulsionarsi con il glutine delle farine e migliorare le caratteristiche ritentive dello stesso. Queste interazioni e funzioni â€œponteâ€• con protidi, lipidi e glucidi concorrono in modo significativo a esaltare (attraverso le fasi di emul sione, sospensione, dispersione, ecc.) quelle caratteristiche di consistenza, coesione, elas ticitÃ e viscositÃ che caratterizzano e contraddistinguono la qualitÃ di un impasto. 2. ATTIVITAâ€™ ENZIMATICA: Un bilanciato apporto enzimatico, caratterizzato dalla presenza di enzimi come amilasi, amiloglucosidasi, pentosanasi, proteasi, ecc., non solo interviene a formare un favorevole substrato per una corretta ed equilibrata fermentazione, ma Ã© coadiutore delle attivitÃ chimico-fisiche degli emulsionanti stessi. Ne consegue un eccellente aumento delle caratteristiche viscoelastiche dellâ€™impasto che, per lâ€™aumentata capacitÃ ritentiva, potrÃ sviluppare notevoli volumi finali** *UTILIZZO:* **Lipozyme Ã© ideale per lavorazioni ad impasto diretto specialmente quelle che utilizzano la tecnologia del freddo in impasti contenenti grassi in misura superiore al 3-4%.** *DOSI DI IMPIEGO:* **Lipozyme assolve alle funzioni richieste in dosaggi che oscillano tra: 0,5 e 1,5 % (max. 2,5%) calcolato sulla farina. Dose consigliata: 1 % SULLA FARINA.Â** *IMBALLO.* **Sacchi in carta multifoglio da Kg.15 netti.**