

## **LIPOZYME**

**Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI**

**Publicato da [Achille](#) in 25-3-2019**

Â Lipozyme **CODICE PRODOTTO: 1122 CARATTERISTICHE.** Lipozyme, Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi aggiunti. Bread improver completo, Â© un prodotto in alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi e fibre, e pertanto Â” specificatamente indicato nelle produzioni che utilizzano allâ€™interno degli impasti grassi, animali o vegetali, in quantitativi superiori al 3-4 %. **EFFICACIA.** Lâ€™attività migliorativa di Lipozyme si esplica su due fronti specifici: 1. **ATTIVITAâ€™ EMULSIONANTE:** La lipasi Â” 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 emulsione, sospensione, dispersione, ecc.) quelle caratteristiche di consistenza, coesione, elasticitÃ 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, amiloglicosidasi, pentosanasi, proteasi, ecc., non solo interviene a formare un favorevole substrato per una corretta ed equilibrata fermentazione, ma Â© 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 Â© 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.