

TopBake Fresh

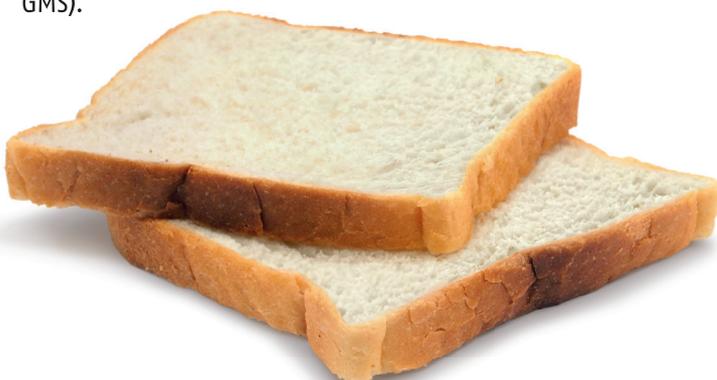
Meilleure conservation de la fraîcheur et rentabilité optimisée des produits panifiés

Atout décisif : la conservation de la fraîcheur
La fraîcheur du pain emballé joue un rôle extrêmement important en boulangerie industrielle.

Le consommateur évalue la texture du pain en faisant un test simple : il palpe et il presse. Autant dire que la fraîcheur de la mie et l'élasticité sont des critères d'achat essentiels. Le pain a une qualité supérieure grâce à une conservation de la fraîcheur même plusieurs jours après sa production. Prolonger la durée de fraîcheur permet donc de repousser la date de péremption et d'espacer les intervalles de remplissage des rayons ainsi que de réduire les retours de produits rassis.

Dans notre espace technique Boulangerie, nous testons la conservation de la fraîcheur par des procédés d'analyse sensorielle et instrumentale. Lors de la dégustation, la sensation en bouche et la fermeté sous la dent sont les critères de qualité déterminants. Pour évaluer la souplesse, l'élasticité et la déformation de la mie pendant la durée de stockage (voir la fig. 1), nous faisons appel à un texturomètre.

L'utilisation de TopBake Fresh conduit au bout de 7 jours à une amélioration significative de l'élasticité de la mie. L'effet est même supérieur à celui des émulsifiants (monostéarine, GMS).



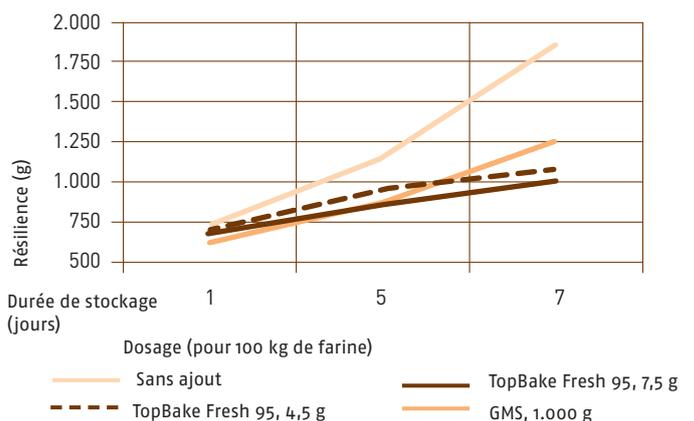
TopBake Fresh est

- ... utilisable pour des applications diverses en panification
- ... proposé en différentes concentrations
- ... disponible dans la gamme Organic (produits issus de l'agriculture biologique contrôlée)

TopBake Fresh sous l'angle économique

- Prolonge la durée de fraîcheur, en particulier des produits emballés
- Réduit les retours de produits rassis
- Rallonge les intervalles de remplissage des rayons
- Est un critère de qualité pour le développement de votre marque
- Évite aux consommateurs de jeter inutilement des produits
- Diminue l'empreinte carbone

Fig. 1 : Ralentissement du vieillissement du pain (souplesse de la mie) sous l'effet de TopBake Fresh 95 et des monoglycérides (GMS)



Propriétés fonctionnelles de TopBake Fresh

- Prolonge la durée de fraîcheur
- Maintient la souplesse et l'élasticité de la mie pendant le stockage
- Aucun impact négatif sur les caractéristiques de la pâte
- Tolérance de dosage élevée
- Combinaison possible avec d'autres préparations enzymatiques sans risque de surtraitement

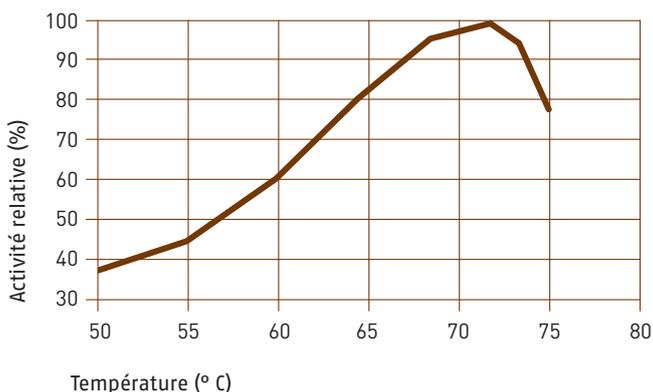


Mode d'action de TopBake Fresh

Le rassissement du pain est dû à la solidification de l'amidon ayant été gélatinisé sous l'action de la chaleur. Pendant la cuisson, l'amidon crée dans un premier temps la structure qui permet la formation de la mie. Il recristallise pourtant pendant le stockage en fixant l'eau, ce qui entraîne la déshydratation et une perte d'élasticité du produit.

TopBake Fresh s'oppose à cette évolution par une dégradation enzymatique ciblée, en particulier de l'amylopectine de l'amidon. Ceci est dû à la sélection d'amylases stables à la chaleur qui ont une activité optimale après la gélatinisation de l'amidon (fig. 2). De plus, en entrant en interaction avec l'amidon, les dextrines formées empêchent la recristallisation.

Fig. 2 : Courbe d'activité en fonction de la température



Une qualité optimale du pain est obtenue en associant TopBake Fresh à d'autres produits de DeutscheBack. Dans notre gamme TopBake Fresh Organic, nous proposons en outre des enzymes destinées à être utilisées dans les produits issus de l'agriculture biologique contrôlée.

Exemples de dosage

• TopBake Fresh 15	40–70 g pour 100 kg de farine
• TopBake Fresh 15 Organic	50–100 g pour 100 kg de farine
• TopBake Fresh 23	20–50 g pour 100 kg de farine
• TopBake Fresh 95	4–12 g pour 100 kg de farine
• TopBake Fresh 110	2–8 g pour 100 kg de farine

Composition

- Enzymes
- Support : farine de blé traitée thermiquement

Mise en œuvre

Le déroulement du processus de cuisson n'est pas modifié par TopBake Fresh.

