



# Saltase

## Salzreduzierte Backwaren in neuer Qualität

### Saltase stabilisiert das Teiggerüst und steigert die Backperformance

Es gibt zahlreiche Bestrebungen, den Salzgehalt in Backwaren zu reduzieren. Bei der Produktion treten jedoch häufig Schwierigkeiten auf, da kochsalzarme Teige eine schwächere Gärstabilität aufweisen. Das innovative Enzym-System Saltase von DeutscheBack löst dieses Problem und sorgt für eine hohe Stabilität und Maschinengängigkeit. Auf diese Weise können Betriebe den Salzgehalt in ihrem Sortiment ohne Qualitätseinbußen verringern.

### Thema „Salzreduktion“ gewinnt an Bedeutung

Kochsalz (Natriumchlorid, NaCl) ist ein wichtiger Nährstoff, der im menschlichen Stoffwechsel vor allem den Flüssigkeits- und Elektrolythaushalt reguliert. Bei einer zu hohen Aufnahme von Natrium kann es jedoch zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Bluthochdruck, Herz-Kreislauf- und Gefäßerkrankungen kommen.

Die Reduzierung des Salzgehaltes in Backwaren ist ein Thema, das die Branche in den nächsten Jahren intensiv beschäftigen wird. Hintergrund sind die Verzehrsgewohnheiten der Verbraucher: Da viele Konsumenten anstelle der empfohlenen Menge von 5 Gramm Salz täglich zwischen 8 und 12 Gramm zu sich nehmen, haben einige Länder, darunter Großbritannien, Belgien, Spanien und Australien, bereits gesetzliche

### Vorteile von Saltase

- Salzreduktion ohne Prozessanpassung
- Trockenere Teigoberfläche
- Bessere Maschinengängigkeit
- Stärkung der Teigstruktur
- Verbesserung der Gashaltung

Grenzwerte für den Kochsalzgehalt in verarbeiteten Lebensmitteln erlassen. In anderen Staaten, darunter Deutschland, wird auf eine Selbstverpflichtung der Wirtschaft gedrängt.





Abb. 1: Weißbrotteige mit verschiedenen Salzgehalten und Behandlung mit Saltase nach der Gare



Abb. 2: Weißbrot mit verschiedenen Salzgehalten und Behandlung mit Saltase nach dem Backen

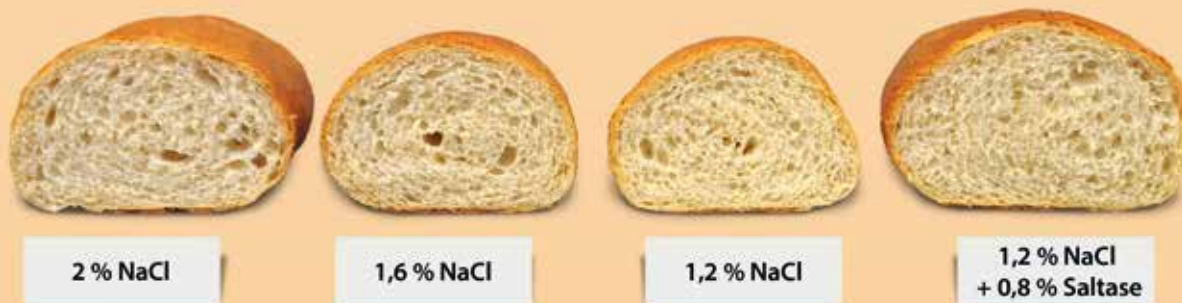


Abb. 3: Weißbrot mit verschiedenen Salzgehalten und Behandlung mit Saltase im Anschnitt

## Kochsalz – Geschmacksträger mit technologischer Funktion

Da Salz ein wichtiger Rezepturbestandteil zur Stärkung des Klebnetzwerkes ist, kann sich eine Reduzierung dieser Zutat negativ auf Gärtoleranz und Porung sowie den Ausbund auswirken. Somit beeinflusst eine niedrigere Salzdosierung nicht nur den Geschmack, sondern auch Teig rheologie und Beschaffenheit des Gebäcks.

Unsere Anwendungstechnologen von DeutscheBack haben diese Problematik aufgegriffen und zusammen mit den Enzymspezialisten der Schwesterfirma SternEnzym ein neues Funktions-System entwickelt, mit dem sich die Qualitäts-einbußen bei salzreduzierten Backwaren vermeiden lassen.

## Hohe Gärstabilität auch bei 40-prozentigem Austausch

Bei Backversuchen in unserem Stern-Technology Center zeigte sich, dass bei Weizenbroten eine Reduzierung der Kochsalzmenge von 2 auf 1,2 Prozent problemlos möglich war. Da bei reduziertem Salzgehalt sowohl die Hefeaktivität als auch der Trieb und das Volumen ansteigen, besteht bei kochsalzarmen Teigen prinzipiell das Risiko, dass das Teig-

gerüst gegen Ende der Gare kollabiert. Abb. 1 zeigt, dass der Teig bei einer Reduzierung auf 1,6 % Salz in der Gare schon nachlässt und bei 1,2 % Salz die Oberfläche unregelmäßig aussieht. Dies spiegelt sich auch in den gebackenen Broten der Abb. 2 wider: Das Volumen ist sichtbar kleiner. In Abb. 3 erkennt man, dass das Volumen mit 2 % Salz und 1,2 % Salz plus 0,6 % Saltase vergleichbar und die Krumenstruktur sehr gleichmäßig sind.

## Saltase Plus: Enzym-System mit salziger Note

Für Betriebe, die den verringerten Salzgeschmack ausgleichen möchten, bieten wir das Funktions-System Saltase Plus an. Hier haben wir die Enzyme der Saltase mit einer ausgewogenen Mischung aus Kaliumchlorid und Hefe-Extrakt kombiniert. Auf diese Weise erhalten die Backwaren eine ansprechende Salznote ohne bitteren Nebengeschmack.

Eine Anpassung der Rezeptur oder der Prozessparameter ist beim Einsatz von Saltase oder Saltase Plus nicht erforderlich. Empfehlenswert ist ein schrittweiser Eins-zu-Eins-Ersatz von Kochsalz durch Saltase. Auf diese Weise können Sie Ihre Kunden nach und nach an natriumärmere Brote und Brötchen gewöhnen.