

TopBake Fresh

Verbesserte Frischhaltung und optimierte Wirtschaftlichkeit in Backwaren

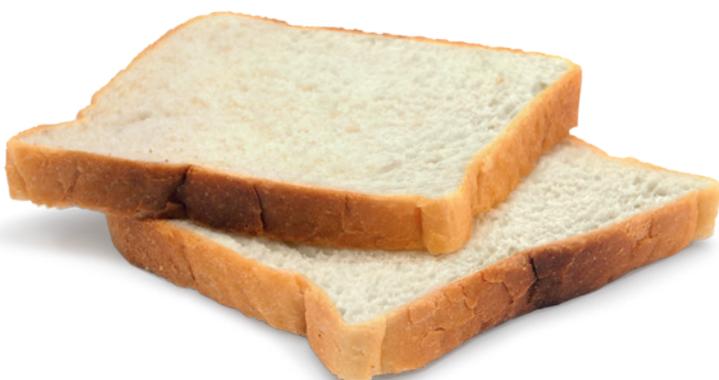
Frischhaltung entscheidet

In der industriellen Bäckerei spielt die Frischhaltung von abgepacktem Brot eine extrem wichtige Rolle.

Der Verbraucher bewertet die Textur im Praxistest – durch Fühlen und Drücken. Damit sind die Krumenfrische und Elastizität die entscheidenden Kaufkriterien. Ein qualitativ hochwertiges Brot mit ansprechender Frische wird auch Tage nach der Produktion ausgewählt. Damit können das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Serviceintervall am Regal verlängert sowie der Rücklauf altbackener Ware reduziert werden.

In unserem Backtechnikum testen wir die Frischhaltung sensorisch und instrumentell. Bei der Verkostung sind Mundgefühl und Bissfestigkeit entscheidende Qualitätsmerkmale. Instrumentell beurteilen wir mit dem Texture Analyser die Weichheit, Elastizität und Nachgiebigkeit der Krume über die Lagerdauer (siehe Abb. 1).

Durch Einsatz von TopBake Fresh kann eine signifikante Verbesserung der Krumenelastizität nach 7 Tagen erreicht werden, die sogar den Einsatz von Emulgatoren (Glycerolmonostearat, GMS) übertrifft.



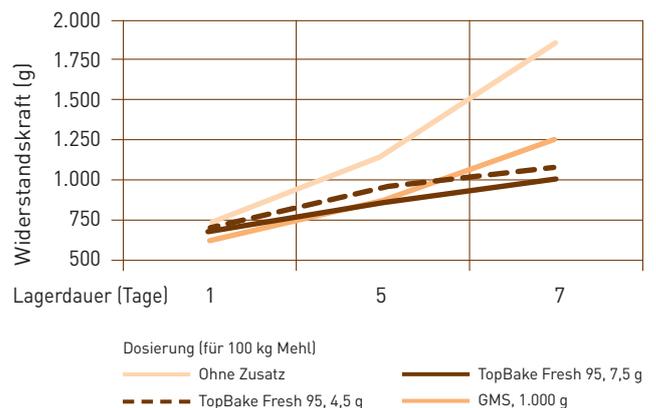
TopBake Fresh ist

- ... für verschiedene Backanwendungen geeignet
- ... in unterschiedlichen Konzentrationen erhältlich
- ... unter der Reihe Organic für Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau verfügbar

Wirtschaftliche Aspekte von TopBake Fresh

- Verlängert die Frischhaltung besonders in abgepackter Ware
- Reduziert die Rückgabe von altbacken gewordener Ware
- Verlängert die Serviceintervalle am Regal
- Qualitätsmerkmal für den Ausbau Ihrer Marke
- Konsumenten entsorgen weniger Endprodukte
- Verringert den Carbon-Footprint

Abb. 1: Verringerung der Brotalterung (Krumenweichheit) durch TopBake Fresh 95 und Monoglyceride (GMS)



Funktionelle Eigenschaften von TopBake Fresh

- Verlängert die Frischhaltung
- Erhält die weiche und elastische Krume während der Lagerung
- Teigeigenschaften werden nicht negativ beeinflusst
- Hohe Dosierungstoleranz
- Kombinierbar mit anderen Enzympräparaten ohne Risiko einer Überbehandlung

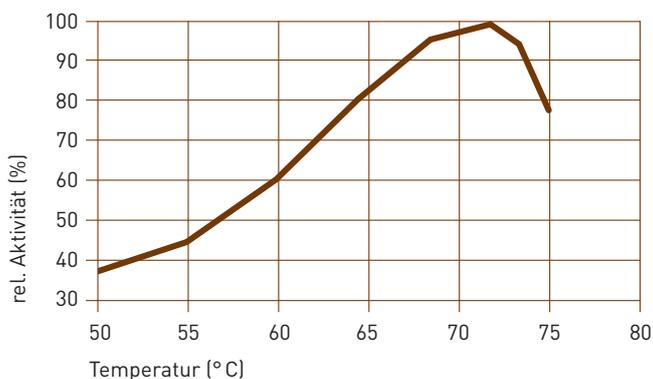


Die Wirkung von TopBake Fresh

Für das Altbackenwerden von Brot ist das Erstarren der zuvor durch Hitze verkleisterten Stärke verantwortlich. Beim Backen baut sie zunächst die notwendige Struktur für die Krumenausbildung und die Gashaltung auf, rekristallisiert jedoch während der Lagerung und bindet das Wasser sehr fest. Dadurch verliert die Backware Saftigkeit und Elastizität.

TopBake Fresh verhindert diese Prozesse durch gezielten enzymatischen Abbau insbesondere des Amylopectinanteils der Stärke. Dafür verantwortlich ist die Auswahl von bakteriellen Amylasen mittlerer Hitzestabilität, die ihr Aktivitätsoptimum nach der Stärkeverkleisterung haben (Abb. 2). Die gebildeten Dextrine treten zusätzlich in Wechselwirkung mit der Stärke und behindern so ebenfalls die Rekristallisation.

Abb. 2: Temperatur-Aktivitätskurve



Eine optimale Brotqualität wird durch die Kombination von TopBake Fresh mit weiteren DeutscheBack-Produkten erreicht. In unserer TopBake Fresh Organic-Palette bieten wir zudem Enzyme für den Einsatz in kontrolliert biologischen Erzeugnissen an.

Dosierungsbeispiele

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| • TopBake Fresh 15 | 40–70 g auf 100 kg Mehl |
| • TopBake Fresh 15 Organic | 50–100 g auf 100 kg Mehl |
| • TopBake Fresh 23 | 20–50 g auf 100 kg Mehl |
| • TopBake Fresh 95 | 4–12 g auf 100 kg Mehl |
| • TopBake Fresh 110 | 2–8 g auf 100 kg Mehl |

Zusammensetzung

- Enzyme
- Träger: thermisch behandeltes Weizenmehl

Verarbeitung

Der Ablauf des Backprozesses wird durch TopBake Fresh nicht verändert.

