POLSELVIA™

Po zastosowaniu preparatu POLSELVIA™ osiąga się efekty:

- większą wodochłonność mąki, a tym samym większą wydajność ciasta i pieczywa,
- przedłużoną świeżość pieczywa,
- łatwiejsze dzielenie i formowanie ciasta.

Dlaczego teraz transglutaminaza?

Pod działaniem transglutaminazy zwiększa się wydajność ciasta i chleba. Białka zawarte w mące wiążą mocniej wodę i bardziej pęcznieją. Dzięki temu możliwa jest większa dolewka wody. Siatka glutenowa w cieście pszennym i mieszanym ulega wzmocnieniu i lepiej zatrzymuje dwutlenek węgla i substancje aromatyczne powstające w czasie fermentacji jak i podczas wypieku. Więcej prekursorów substancji smakowych przechodzi do fazy wodnej, bo po prostu jest jej więcej niż w normalnym cieście bez tego enzymu. Chleby z ciast nad uwodnionych (z których wyrabia się np. ciabatę) zawsze są niebagatelne i wyróżniają się nieprzeciętną smakowitością. Dobroczynne działanie transglutaminazy rozciąga się także na chleby żytnie jak i produkowane z dużym udziałem mąki żytniej, przedłużając jednocześnie ich świeżość konsumpcyjną nawet o kilka dni.

Dozowanie:

Maksymalnie do 1 g na 1 kg mąki ogółem (100 g na 100 kg mąki).
Transglutaminazę można stosować w produkcji wszystkich rodzajów pieczywa, także wyborowego jak i w produkcji wyrobów półcukierniczych (croissanty). Transglutaminaza to enzym z klasą, z jej użyciem podnosimy jakość pieczywa o całą klasę.

Dopuszczenie PZH 1008/13

Biuro Zarządu:
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50
www.saprovia.com

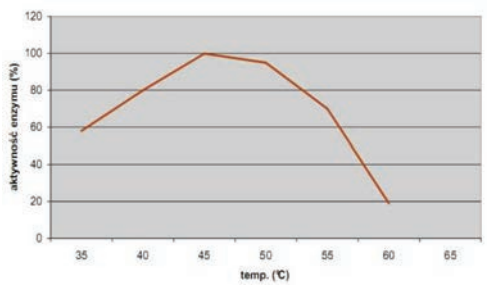
P.M.T. TRADING Sp. z o.o.

Biuro Handlowe:
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04
e-mail: trading@saprovia.com

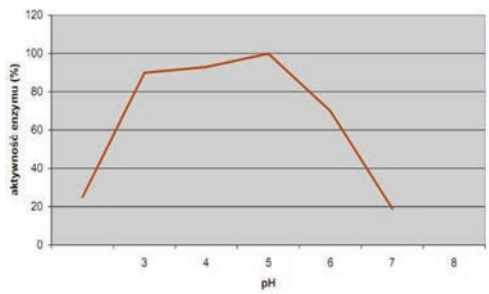
Transglutaminaza jest enzymem naturalnie występującym w wielu tkankach oraz płynach ustrojowych wszystkich ssaków, w komórkach roślin, ryb i mikroorganizmów. TG jest enzymem mikrobiologicznym syntezowanym przez bakterie streptorerticillium mobaraense. W przemyśle spożywczym stosowana jest od lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku i od tego czasu znajduje coraz większe zastosowanie w produkcji wyrobów zawierających białka.

Preparat Polselvia™ zawierający enzym transglutaminaza jest pod każdym względem bezpieczny, ulega on dezaktywacji podczas wypieku chleba.

Jest to substancja pomocnicza w przetwarzaniu mąki, nie pełni funkcji technologicznej w końcowym produkcie, nie ma za to obowiązku wymieniania go na etykietach w wykazie składników (Rozporządzenie Parlamentu Eurpoejskiego i Rady UE nr 1169 z 25 października 2011r).



Zależność aktywności enzymu od temperatury



Zależność aktywności enzymu od pH

Przy zastosowaniu preparatu Polselvia™ wydajność ciasta kształtuje się na poziomie powyżej 170. Zaleca się rozpoczynać mieszanie z preparatem Polselvia™ przy wydajności zbliżonej do ciasta półsztywnego (160-195) w celu wytworzenia odpowiedniej sieci glutenowej i białkowo-pentozanowej.

Biuro Zarządu:
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50
www.saprovia.com

P.M.T. TRADING Sp. z o.o.

Biuro Handlowe:
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04
e-mail: trading@saprovia.com