

SPRING PLUS AMILASE MALTOGÊNICA

A Spring Plus é uma nova geração de amilase maltogênica, enzima que confere maciez e elasticidade aos produtos panificados. Sua aplicação em pães embalados e panetones garante os benefícios durante todo o tempo de armazenamento, desde o primeiro dia, atendendo os indicadores de qualidade mais valorizados pelos consumidores, conforme pesquisa da Mintel.

- Garante maciez imediata e ao longo do armazenamento.
- Não apresenta interação com as características reológicas da farinha de trigo.
- Não altera o processo de fermentação, garantindo melhor estrutura e resistência do miolo.

FORMA DE ATUAÇÃO

Durante o processo de panificação, em temperaturas acima de 60°C ocorre a gelatinização do amido. A Spring Plus age nesta fase do processo. Atuando sobre a amilopectina, disponibiliza maior quantidade de açúcares simples e contribui significativamente para o aumento da viscosidade da massa. Esta ação gera maciez diferenciada em toda a fatia do pão, desde o miolo até a borda. Esta qualidade é percebida imediatamente desde o primeiro dia, e durante todo o armazenamento há preservação da maciez e elasticidade. Considerando a influência do processo de panificação e dos outros ingredientes (açúcar, gordura, melhoradores de farinha, emulsificantes, oxidantes, etc.), as análises do texturômetro demonstram a ação diferenciada da Spring Plus. Nos gráficos a adição de 450ppm de Spring Plus proporciona maior maciez, maior elasticidade e melhor estrutura quando comparado com 450ppm da Spring Life.

VEJA OS NÚMEROS DA MINTEL:



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS DA SPRING PLUS

- Apresenta superior performance em maciez e elasticidade quando comparado a gerações anteriores de enzimas amilases maltogênicas.

FIGURA 01 - ANÁLISE DA FORÇA PARA COMPRESSÃO DO VOLUME

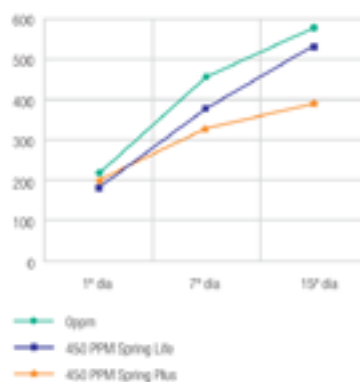
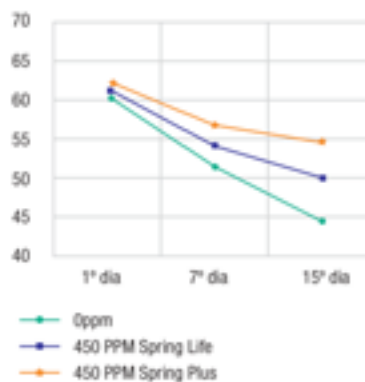


FIGURA 02 - ANÁLISE DE ELASTICIDADE



* Álvaro Crivellaro é Gerente de Tecnologia e Inovação da Granotec.



Granotec do Brasil
Tel.: (41) 3027-7722
granotec.com.br