Creative Enzymes®

Keksverbesserer

Cat. No. NATC-210

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Die Funktion des Keksverbesserers in Keksen besteht darin, die enzymatischen Reaktionen bioaktiver Substanzen zu nutzen, um die molekulare Struktur der Glutenproteine intern zu spalten, wodurch Peptonen, Peptide und Aminosäuren entstehen, die die Glutenstärke des Teigs reduzieren und die Plastizität sowie die physikochemischen Eigenschaften des Teigs verbessern. Um den Wünschen der Verbraucher nach Lebensmittelsicherheit und Gesundheit gerecht zu werden, wird dieses Produkt aus von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) genehmigten Lebensmittelmaterialien formuliert.
Anwendungen	1. Produktion verschiedener hoch-, mittel- und niedrigpreisiger harter oder knuspriger Kekse; 2. Verwendet als Teigweichmacher; 3. Beim Brotbacken kann es die Hefefermentationsstärke erhöhen und die Fermentationszeit verkürzen; 4. Es kann das Formen und Erhitzen von Instantreis- und Mehlprodukten erleichtern. Verwendungsbedingungen: Effektiver pH-Bereich: 3,0-9,0, optimaler pH 6,0-7,0; Effektive Temperatur: 20-65°C, optimale Temperatur 25-40°C; Referenzdosierung: Allgemein 50–100 Gramm pro 100 Kilogramm Mehl; die optimale Dosierung variiert je nach Mehlqualität, Rezeptur und Prozess und sollte durch Backtests bestimmt werden.

Produktinformation

Aussehen	Hellgelbes oder weißes festes Pulver
Form	Pulver
Optimales pH	6.0-7.0
Optimale Temperatur	25-40°C

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg/Alufolie-Beutel oder 25 kg/Pappfass

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Es wird empfohlen, in einer kühlen, trockenen, lichtgeschützten Umgebung zu lagern; Lagertemperatur: unter null; Eine längere Lagerung oder ungünstige Lagerbedingungen können zu unterschiedlichen Graden der Enzymaktivitätsreduktion führen; wenn Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu hoch sind, kann eine angemessene Erhöhung der Dosierung während der Anwendung erforderlich sein.