

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Maggio/Giugno 2010
anno 9 - numero 50

SAPORE
completo
in ogni piatto


CHIMAB
FOOD INGREDIENTS



www.chimab.it



10064 PINEROLO - ITALIA - TEL.0121393127 - FAX 0121794480
e-mail: info@chiriottieditori.it

CHIRIOTTI  EDITORI

Algea, società norvegese con 70 anni di esperienza nella raccolta delle alghe e distribuita in Italia da **Valagro**, si propone sul mercato alimentare con due nuovi ingredienti totalmente naturali. I

prodotti AlgeaFood Powder e AlgeaFood Powder Micro sono infatti fitocomplessi di fucooidani, alginati, iodio, manitolo, vitamine e oligoelementi estratti da *Ascophyllum nodosum* norvegese.

GAMMA COMPLETA DI ENZIMI PER PRODOTTI DA FORNO

Gli emulsionanti, gli ossidanti chimici, e gli altri additivi sono regolarmente impiegati nella produzione di prodotti da forno per migliorarne l'aspetto, la struttura e la shelf life. L'importanza dell'uso degli enzimi, considerati coadiuvanti tecnologici nell'industria dei prodotti da forno, aumenta di anno in anno grazie ai vantaggi che offrono nel ridurre i costi di produzione e aumentare i profitti: aiutano a migliorare la shelf life e la freschezza del prodotto finito, agendo sull'elasticità e sulla struttura della mollica aumentando il volume del pane; inoltre, possono essere impiegati per migliorare il colore della crosta e influenzare la qualità degli impasti congelati.

Univar, come distributore esclusivo dei prodotti Novozymes per l'industria alimentare, propone Novamyl, amilasi maltogenica che rimane attiva durante la gelatinizzazione dell'amido, inattivandosi nel tempo quando il prodotto esce dal forno. Rispetto alle amilasi di origine batterica, Novamyl conferisce una maggiore elasticità alla mollica poiché agisce in maniera selettiva sulle molecole d'amido: il prodotto rimane più soffice e l'elasticità della struttura permane nel tempo. Oltre alle amilasi, per migliorare le proprietà dell'impasto e dei prodotti da forno, vengono impiegati xylanasi, lipasi e glucosio ossidasi.

Pentopan è proposta da Univar come xylanasi in grado di migliorare il volume dei prodotti da forno, poiché, agendo sui pentosani insolubili, apporta una maggior idratazione all'impasto. Suc-

cessivamente, Pentopan agisce anche sui pentosani solubili, rilasciando acqua durante un tempo prolungato, rendendo l'impasto più soffice e appiccicoso.

Grazie agli effetti sinergici che i differenti tipi di enzimi apportano, la soluzione ottimale è spesso una combinazione di enzimi differenti a seconda dell'applicazione: oltre alle xilanasi, si usano esterasi e glucosio ossidasi per migliorare le proprietà dell'impasto. Gluzyme Mono 10 000BG aiuta a ottimizzare i costi di formulazione in quanto può essere usato in sostituzione parziale del glutine o dell'acido ascorbico nelle formulazioni dei prodotti da forno: si tratta di una glucosio ossidasi che, se usata in combinazione con ossidanti chimici, assicura la forza naturale del glutine presente nella farina. Inoltre, se utilizzato in combinazione con le alfa amilasi e le emicellulasi, costituisce un valido sostituto del bromato, agente chimico ormai vietato.

Anche la forza dell'impasto è essenziale nei prodotti da forno: per questo Novozymes offre Lipopan, lipasi che assicura la stabilità all'impasto, l'aumento in volume sul prodotto finito e una mollica fine e omogenea. I tradizionali emulsionanti sono costosi e sono normalmente impiegati come miglioranti dell'impasto per impedire che l'impasto collassi: gli esteri diacetilici dell'acido tartarico dei mono-digliceridi (DATEM) sono considerati gli emulsionanti più usati per i prodotti da forno. In alternativa ai DATEM, per migliorare la stabilità della fermentazione e il volume del prodotto finito in ma-

niera significativa, si possono impiegare esterasi come la fosfolipasi e galattolipasi. Questi enzimi agiscono rafforzando la polarità dei lipidi già polari presenti nella farina, riducendo l'appiccicosità dell'impasto e garantendo una struttura della mollica più uniforme. Un kg di Lipopan non impacca come i tradizionali emulsionanti e può sostituire dai 100 ai 1.000 kg di emulsionante ottenendo lo stesso effetto e senza influenzare il sapore del pane, come invece succede spesso con l'impiego dei tradizionali emulsionanti. Lipopan è in grado, inoltre, di rinforzare l'impasto agendo in particolare sia sui lipidi non polari che su quelli polari come la lecitina, aumentando la stabilità e il volume del prodotto finito e migliorando l'aspetto della mollica. Il rapporto costo-beneficio rispetto ad altri miglioranti costituisce il vantaggio decisivo dell'utilizzo degli enzimi nel settore alimentare, e non solo, e più specificatamente nei prodotti da forno: prima di tutto c'è una riduzione di costi grazie al fatto che l'enzima è più economico rispetto agli emulsionanti, la seconda considerazione è che i DATEM sono ingredienti che devono essere dichiarati in etichetta e sostituirli con l'enzima significa vantare una "clean label".



*Per maggiori informazioni contattate
Dr. NICOLETTA SANSELICIO
Product Manager Food
Nicoletta.sanselicio@univareurope.com*