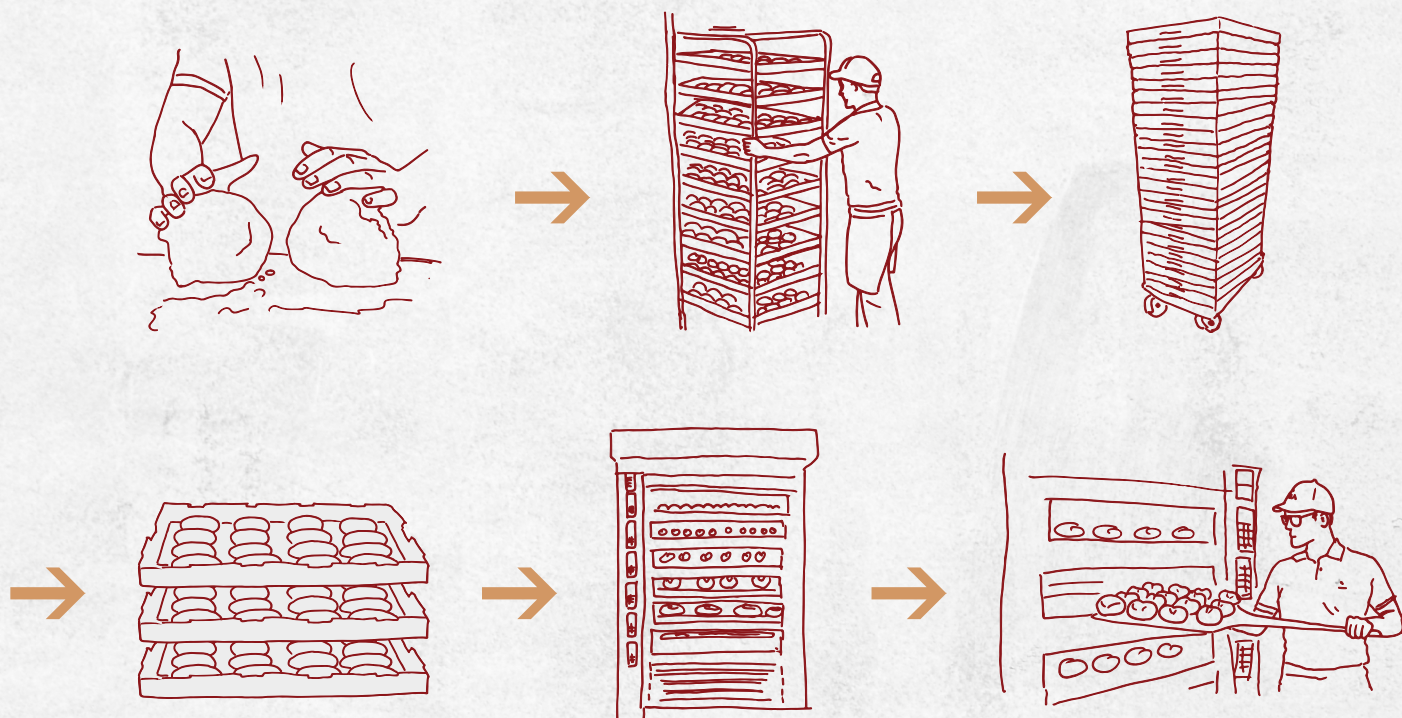


Линейка
улучшителей
ИРЕКСОЛ®





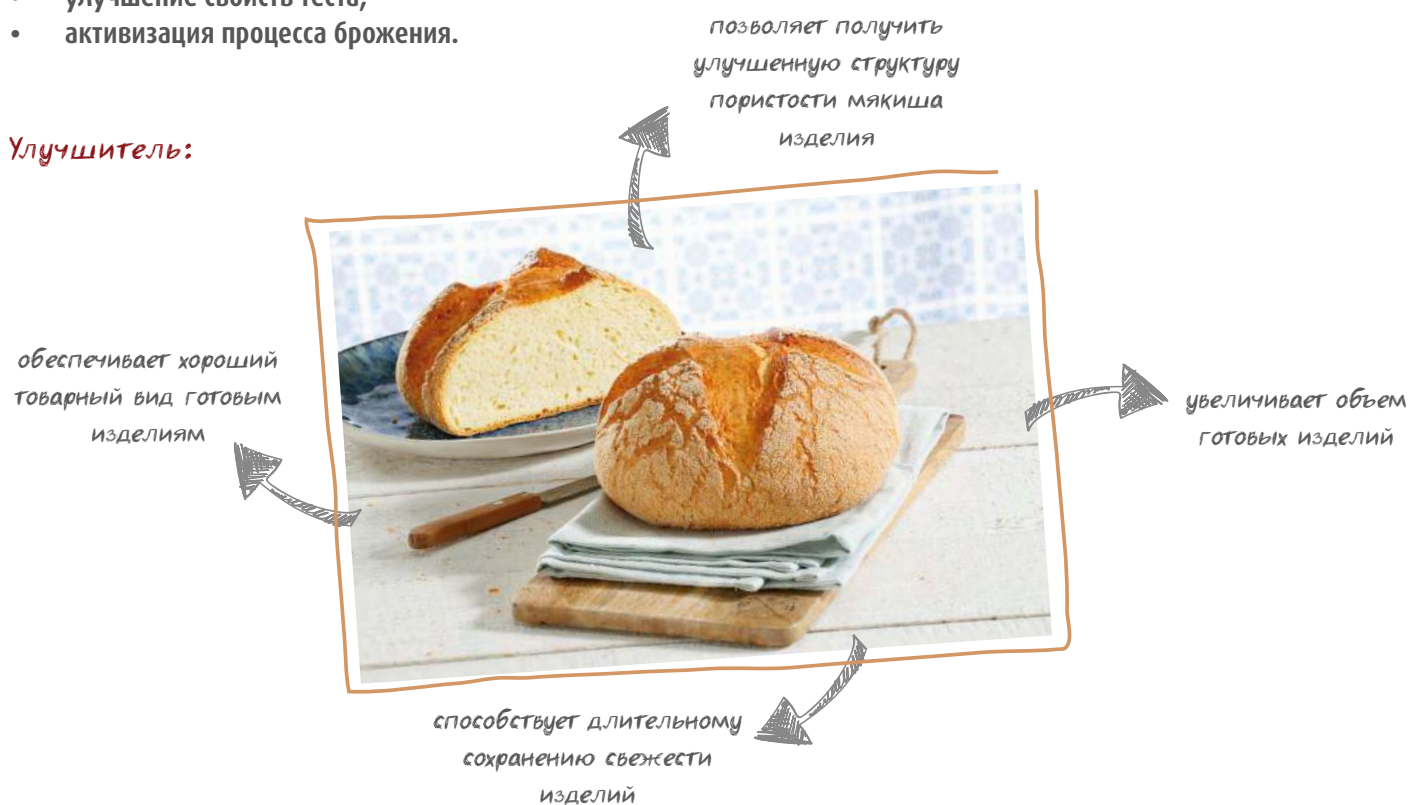
Улучшители хлебопекарные — ингредиенты, используемые при производстве хлебобулочных изделий и предназначенные для стабилизации качества сырья, обеспечивающие гарантированно высокое качество хлебобулочных изделий.

РОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ УЛУЧШИТЕЛЕЙ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хлебопекарные улучшители — элемент технологических решений

- Коррекция свойств муки;
- стабилизация технологического процесса;
- улучшение свойств теста;
- активизация процесса брожения.

Улучшитель:



КОМПОНЕНТЫ УЛУЧШИТЕЛЕЙ

Продукты питания:

- зерновые продукты или продукты их переработки;
- сахаросодержащие вещества;
- молочные продукты;
- прочее.



Пищевые добавки:

- пищевые кислоты и их соли;
- эмульгаторы;
- гидроколлоиды;
- минеральные вещества;
- ферменты;
- прочее.

ЗЕРНОВЫЕ ПРОДУКТЫ ИЛИ ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

- Продукты помола зерновых культур;
- нативный крахмал;
- набухающая мука;
- измельченный жженный и ароматический солод;
- другие солодовые продукты;
- клейковина.

РОЛЬ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ В СОСТАВЕ УЛУЧШИТЕЛЯ

- Носитель;
- улучшение свойств теста;
- повышение водопоглотительной способности;
- улучшение структуры мякиша;
- улучшение сохранения свежести;
- повышение устойчивости теста при обработке;
- увеличение объема готовых изделий;
- влияние на цвет и структуру корочки готовых изделий;
- влияние на аромат готовых изделий.

ДРУГИЕ КОМПОНЕНТЫ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ УЛУЧШИТЕЛЕЙ

- Соевая мука и шрот;
- соевый белок;
- мука и шрот из люпина;
- картофельная набухающая мука и крахмал;
- маниоковая мука и крахмал;
- пищевые волокна;
- порошкообразные жиры растительного и животного происхождения.

РОЛЬ ДРУГИХ КОМПОНЕНТОВ В СОСТАВЕ УЛУЧШИТЕЛЯ

- Улучшение реологических свойств теста;
- отбеливание мякиша;
- увеличение водопоглотительной способности;
- улучшение структуры пористости и эластичности мякиша;
- длительное сохранение свежести.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ ФЕРМЕНТОВ

Влияние на
реологические свойства
теста

Увеличение объема
изделий

Влияние на
клейковину

Влияние на цвет
и аромат корочки

Влияние на
вязкость теста

Отбеливание
мякиша

Влияние на структуру
пористости
и эластичность мякиша

Продление сохранения
свежести



АССОРТИМЕНТ УЛУЧШИТЕЛЕЙ ЛИНЕЙКИ ИРЕКСОЛ®

- ИРЕКСОЛ®
- ИРЕКСОЛ® КРУАССАН
- ИРЕКСОЛ® СОФТ
- ИРЕКСОЛ® СОФТ Е-ФРИ
- ИРЕКСОЛ® СОФТ СВИТ
- ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА
- ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН
- ИРЕКСОЛ® СОФТ РОГГЕН
- ИРЕКСОЛ® СОФТИФРЕШ
- ИРЕКСОЛ® СТАНДАРТ
- ИРЕКСОЛ® ТОСТ Е-ФРИ
- ИРЕКСОЛ® ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ
- ИРЕКСОЛ® УНИВЕРСАЛ
- ИРЕКСОЛ® ФРОСТ
- ИРЕКСОЛ® ЭКСТРА

ИРЕКСОЛ®

Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75-90 ед.).

Состав: мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, аскорбиновая кислота, соль, крахмал пшеничный, декстроза (глюкоза), эмульгатор, стабилизаторы, препараты ферментные.

Преимущества: обладает свойствами окислительного действия, укрепляет клейковину, отбеливает мякиш, обеспечивает высокую степень однородности структуры теста и его стабильность; улучшает формование тестовых заготовок, способствует формоустойчивости и увеличению объема изделий; улучшает структуру мякиша, способствует длительному сохранению свежести.

Дозировка: 0,1-0,3 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® КРУАССАН

Улучшитель на основе пшеничной закваски для круассанов и других изделий из слоеного дрожжевого теста, позволяющий получить правильную структуру слоистости и оптимальный объем.

Состав: закваска пшеничная сухая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, клейковина, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая, аскорбиновая кислота, препараты ферментные.

Преимущества: использование улучшителя позволяет получить слоеные изделия с правильной структурой слоистости, оптимальным объемом, с ярким колером корочки, привлекательным цветом мякиша, «коротким укусом», с длительным сохранением свежести, с приятным вкусом и ароматом, характерным для изделий, приготовленных опарным способом или на молочнокислых заквасках. Компоненты, входящие в состав улучшителя, обеспечивают стабильное и технологичное тесто с хорошей формоустойчивостью и газодерживающей способностью, с оптимальными для процесса слоения пластично-эластичными свойствами, а также позволяет выпускать изделия по технологии заморозки.

Дозировка: до 5 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® СОФТ

Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Преимущества: использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение готовых изделий; данный улучшитель ускоряет технологический процесс и положительно влияет на его течение; готовые изделия отличаются равномерной тонкостенной пористостью, эластичным мякишем и хорошим объемом; в составе улучшителя есть только один компонент с индексом Е — аскорбиновая кислота.

Дозировка: 0,5-1,5 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® СОФТ Е-ФРИ

Технологическое вспомогательное средство для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глюкоза, ферментные препараты.

Преимущества: использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение готовых изделий; улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность тестовых заготовок при расстойке и устраняет крошковатость мякиша; готовые изделия отличаются хорошей мелкой пористостью, эластичным мякишем; возможно применение при любом способе тестоведения; **состав комплекса не содержит ингредиентов с индексом Е.**

Дозировка: 0,5–1,5 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® СОФТ СВИТ

Улучшитель для продления срока годности мучных кондитерских изделий (более чем на 90 суток).

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, консервант, загуститель, ферментные препараты.

Преимущества: обеспечивает продление сроков годности мучных кондитерских изделий более чем на 90 суток; способствует сохранению мягкости, влажности и эластичности МКИ в процессе хранения, а в печенье — нежной структуры; предотвращает крошливость изделий, сохраняет их сочными более длительное время; замедляет микробиологическую порчу и черствение изделий.

Дозировка: 1–2 % от массы сырья.



ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом ванили и желтоватым цветом мякиша.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, ароматизатор, краситель, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Преимущества: обеспечивает яркий насыщенный аромат ванили и естественный желтый цвет мякиша в готовых изделиях; придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, которая сохраняется на протяжении длительного времени; улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет его крошливость, замедляет процесс черствения.

Дозировка: 3–5 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона и желтоватым цветом мякиша.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, ароматизатор натуральный, куркума молотая, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Преимущества: улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша; позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения; обеспечивает яркий насыщенный аромат лимона и выраженный цвет мякиша в готовых изделиях.

Дозировка: 3–5 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® СОФТ РОГГЕН

Улучшитель для продления мягкости и свежести хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки, из смеси ржаной и пшеничной муки с содержанием ржаной муки более 50 %, а также заварных формовых сортов.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, регулятор кислотности, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Преимущества: улучшитель предназначен для производства ржаных, ржано-пшеничных, заварных сортов хлеба и хлебобулочных изделий с продленным сроком годности; замедляет процесс их черствения и обеспечивает сохранение свежести до 7 суток; улучшает реологические свойства теста, ускоряет технологический процесс, улучшает машинную обработку теста, интенсифицирует процесс брожения; обеспечивает дополнительный объем изделий, повышает эластичность мякиша и устраняет его крошковатость, придает мякишу мягкость и развитую пористость; замедляет процесс развития плесени, позволяет увеличивать сроки годности готовых изделий; используется при любых способах тестоведения, добавляется на стадии приготовления теста.

Дозировка: 0,4–1,5 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® СОФТИФРЕШ

Улучшитель для продления мягкости и свежести хлебобулочных изделий.

Состав: эмульгатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, стабилизатор, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ферментные препараты.

Преимущества: продлевает свежесть и замедляет процесс черствения изделий в процессе хранения, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, возможно совместное использование с другими улучшителями.

Дозировка: 1,0–6,0 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® СТАНДАРТ

Улучшитель комплексного действия для массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

Состав: карбонат кальция, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука соевая дезодорированная, ферментные препараты, аскорбиновая кислота, мука пшеничная солодовая.

Преимущества: за счет входящих в состав природных ферментов соевой муки позволяет гарантированно получить хлебобулочные изделия с более светлым мякишем, даже при учете использования муки ниже высшего сорта.

Дозировка: 0,1–0,3 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® ТОСТ Е-ФРИ

Технологическое вспомогательное средство для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, ферментные препараты.

Преимущества: продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке и их формоустойчивость; придает готовым изделиям мягкость, устраняет крошковатость мякиша, позволяет получить изделия с мелкой тонкостенной равномерной пористостью; обеспечивает нежную сочную структуру мякиша, «короткий вкус» и мягкую корочку, замедляет процесс черствения.

Дозировка: 0,5–1,0 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ

Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др. Позволяет продлить мягкость и свежесть готовых изделий до 15 суток.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, консерванты, стабилизатор, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ферментные препараты.

Преимущества: улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; устраняет крошковатость мякиша, придает изделиям мягкость, позволяет получить изделия с мелкой тонкостенной равномерной пористостью; отбеливает мякиш, обеспечивает нежную сочную структуру мякиша, «короткий вкус» и нежную мягкую корочку; замедляет процесс черствения, замедляет процесс плесневения и развитие «картофельной болезни».

Дозировка: 2 %.



ИРЕКСОЛ® УНИВЕРСАЛ

Улучшитель для хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки в разных соотношениях.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Преимущества: использование продукта при производстве ржаных, ржано-пшеничных и пшеничных изделий улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке, увеличивает объем готовых изделий; повышает эластичность мякиша, устраняет его крошковатость, придает изделиям мягкость; замедляет процесс черствения; в составе улучшителя есть только один компонент с индексом Е – аскорбиновая кислота.

Дозировка: 0,2–0,5 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® ФРОСТ

Улучшитель для хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувывпечки» и «высокой степени готовности».

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, загуститель, декстроза, эмульгатор, носители, мука пшеничная набухающая, разрыхлитель, мука пшеничная солодовая, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Преимущества: обеспечивает высокую стабильность полувывпеченных полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности; увеличивает водопоглотительную способность теста, улучшает пластичность теста, обеспечивает стабильность и газодерживающую способность тестовых заготовок; снижает риск отшелушивания корки после окончательной выпечки; готовые изделия не теряют удельный объем; способствует снижению потери влаги в процессе хранения; замедляет процесс черствения готовых изделий.

Дозировка: 1–3 % к массе муки.



ИРЕКСОЛ® ЭКСТРА

Улучшитель для хлебобулочных изделий с содержанием ржаной муки не более 30 %, способствует растяжимости теста и предназначен для муки с крепкой короткорвущейся клейковиной.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, декстроза, стабилизатор, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферментные препараты, вещество для обработки муки.

Преимущества: улучшитель предназначен для производства изделий из муки с крепкой и короткорвущейся клейковиной, для улучшения растяжимости теста, облегчения раскатки и формования тестовых заготовок, улучшения машинной обработки теста; ускоряет технологический процесс, улучшает вкус и аромат, улучшает цвет корочки и продлевает свежесть; обеспечивает уменьшение интенсивности и времени замеса теста; подходит для работы на односкоростном тестомесильном оборудовании; позволяет получить тесто более пластичное и легко разделяемое при формовании; возможно применение для пельменного и чебуречного теста с дозировкой до 0,2 %, а также использование при производстве замороженных тестовых заготовок с дозировкой 0,5 %.

Дозировка: 0,2–0,5 % к массе муки.

