MILLBAKER

CENTER FOR INNOVATION AND CREATION

PRODUCT PROMOTION AND TRAINING

Τεχνολογικά Συστατικά για μύλους & Βιομηχανίες Αρτοποϊίας

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΕΝΖΥΜΑ & ΕΝΖΥΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΕΝΖΥΜΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ (g/100kg του αλεύρου	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ (ppm)	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ & ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ	GMO*
		ΑΜΥΛΑΣΗ				
EN015	Mill'Alphazyme F10	- ΜΥΚΗΤΙΑΚΗ ΑΜΥΛΑΣΗ - Αυξάνει τον όγκο του ψωμιού - Προσδίδει πιο πυκνή και ομοιογενή κυψέλωση - Ελέγχει την σταδιακή ανάπτυξη της ζύμης - Βελτιώνει τη σταθερότητα της ζύμης	10 με 100 g	100 με 1000 ppm	✓	
EN135	Mill'Alphazyme F100		1,2 με 20 g	12 με 200 ppm	✓	
EN131	Mill'Alphazyme F400		0,3 με 5 g	3 με 50 ppm	✓	
EN066	Mill'Alphazyme B	- ΒΑΚΤΗΡΙΑΚΗ ΑΜΥΛΑΣΗ - Προσδίδει μαλακότητα και υγρασία στην κυψέλωση - Βελτιώνει τη δομή της κυψέλωσης	0,05 με 0,2 g	0,5 με 2 ppm	✓	
		ΞΥΛΑΝΑΣΗ				
EN215	Mill'Xylanase F10	- ΜΥΚΗΤΙΑΚΗ ΞΥΛΑΝΑΣΗ - Βελτίωση χειρισμού ζύμης - Βελτιώνει τον όγκο και κυψέλωση του ψωμιού	8 με 20 g	80 με 200 ppm	✓	
EN196	Mill'Xylanase F100		1 με 5 g	10 με 50 ppm	✓	
EN240	Mill'Xylanase B10	- Βακτηριακή ξυλανάση - Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης - Βελτιώνει την ενσωμάτωση αέρα στη ζύμη - Αυξάνει τον όγκο του ψωμιού - Χαλαρώνει τη ζύμη	8 με 20 g	80 με 200 ppm		✓
EN231	Mill'Xylanase B100		1 με 5 g	10 με 50 ppm		✓
		ΣΕΛΟΥΛΑΣΗ				
EN261	Mill'Cellulase F	- Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης - Βελτιώνει την διόγκωση και κυψέλωση της ζύμης	0,5 με 1,5 g	5 με 15 ppm	✓	
		ΛΙΠΑΣΗ				
EN085	Mill'Lipazyme 20	- Βελτιώνει την ανθεκτικότητα και σταθερότητα της ζύμης - Αυξάνει τον όγκο του ψωμιού - Βελτιώνει την λευκότητα και και συνεκτικότητα κυψέλωσης - Βελτιώνει την κυψλεκωση	4 με 40 g	40 με 400 ppm		✓
EN096	Mill'Lipazyme 100		0,6 με 6 g	6 με 60 ppm		✓
EN235	Mill'Lipazyme Px 10	- Η φωσφολιπαση βελτιώνει τον όγκο και δίνει λεπτή και συνεκτκική κυψέλωση - Αντικαθιστά τους γαλακτοματοποιητές E472e και E481	5 με 50 g	50 με 500 ppm		✓
EN266	Mill'Lipazyme Px 100		0,5 με 5 g	5 με 50 ppm		✓
		ΓΛΥΚΟΖΗ ΟΞΕΙΔΑΣΗ				
EN145	Mill'Glucozyme 10	- Οξειδοτικός παράγοντας που βελτιώνει την απόδοση της γλουτένης - Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης , ανθεκτικότητακαι όγκο ψωμιού - Περιορίζει το κολλώδες της ζύμης	5 με 20 g	50 με 200 ppm	✓	
EN141	Mill'Glucozyme 100		0,5 με 2 g	5 με 20 ppm	✓	

**Τα ένζυμα παράγονται προερχόμενα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς με βάση την Νομοθεσία της Ε.Ε. με αρ.1829/2003 και 1830/2003 22 Σεπτεμβρίου , δεν απαιτείτε πρόσθετη αναφορά στην ετικέτα υλικών.*

ΕΝΖΥΜΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ/ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ (g/100kg of flour)	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ (ppm)	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ & ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ	GMO*
		ΠΡΩΤΕΑΣΗ				
EN211	Mill'Proteazyme	- Χαλαρώνει το πρωτεϊνικό πλέγμα - Αυξάνει την ελαστικότητα	50 με 100 g	500 με 1000 ppm	✓	
		ΜΑΛΤΟΓΕΝΗΣ ΑΜΥΛΑΣΗ				
EN026	Mill'Maltozyme	- Βελτιώνει την κυψέλωση και τη δομή - Βελτιώνει τη φρεσκάδα της ζύμης - Βελτιώνει την ελαστικότητα της κυψελώσης	1 με 10 g	10 με 100 ppm		✓
		ΑΜΥΛΟΓΛΥΚΟΣΙΔΑΣΗ				
EN171	Mill'Amyloglucozyme	- Ελέγχει την ανάπτυξη της ζύμης - Βελτιώνει το χρώμα της κρούστας - Βελτιώνει τον όγκο	5 με 50 g	50 με 500 ppm		✓
		ΤΡΑΝΣΓΛΟΥΤΑΜΙΝΑΣΗ				
EN186	Mill'Transglutazyme	- Ενισχύει το πρωτεϊνικό πλέγμα - Βελτιώνει τον όγκο	1 με 10 g	10 με 100 ppm	✓	
		ΑΣΠΑΡΑΓΙΝΑΣΗ				
EN276	Mill'Asparazyme	- Βοηθάει την μείωση ακρυλαμίδιου - Διατηρεί σταθερές της ιδιότητες της ζύμης	7 με 57 g	70 με 570 ppm		✓

ENZYMATIC COMPLEXES

EN115	Mill'Enzyme Essentiel	- Βελτιώνει τον όγκο και την κυψέλωση και τη δομή και όψη του τελικού προϊόντος - Περιέχει βακτηριακή αμυλάση και βακτηριακή ξυλανάση	8 με 12 g	80 με 120 ppm		✓
EN125	Mill'Enzyme Absolu (Exists in organic version BEN25)	- Βελτιώνει τις ιδιότητες της ζύμης τον όγκο του ψωμιού , την όψη και την κυψέλωση - Περιέχει βακτηριακή αμυλάση και ξυλανάση	8 με 12 g	80 με 120 ppm	✓	
MTP01	Mill'Addizyme Tolérance Plus	- Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης την ανθεκτικότητα και τον όγκο - Ελαχιστοποιεί το κολλώδες της ζύμης	50 με 150 g	500 με 1500 ppm		✓
EN175	Mill'Addizyme Gluten Less	- Ελαχιστοποιεί την προσθήκη γλουτένης κατά 30%	10 g	100 ppm	✓	
EN220	Mill'Addizyme PDM	- Βελτιώνει την κρούστα σε προϊόντα όπως ψωμιά φόρμας.	200 g	2000 ppm		✓
EN225	Mill'Addizyme Moelleux	- Ενισχύει την μαλακότητα και τη φρεσκάδα στη διατηρισιμότητα σε προϊόντα προψημένα	200 g	2000 ppm		✓
BEN15	Mill'Enzyme Relax Bio	- Κατάλληλο για βιολογικά ή συμβατικά προϊόντα - Ενισχύει την ανθεκτικότητα και χαλαρώνει το πρωτεϊνικό πλέγμα	100 με 200g	1000 με 2000 ppm	✓	

Τα ένζυμα παράγονται προερχόμενα από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς με βάση την Νομοθεσία της Ε.Ε. με αρ.1829/2003 και 1830/2003 22 Σεπτεμβρίου , δεν απαιτείτε πρόσθετη αναφορά στην ετικέτα υλικών.

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ & ΣΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ	KOSHER
ΒΑΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ				
GL040	Γλουτένη σίτου	- Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης την σταθερότητα και τον όγκο	✓	✓
AC020	Ασκορβικό οξύ 100 mesh (E300)	- Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης , την ανθεκτικότητα και την σταθερότητα		✓
AC010	Κρυσταλικό ασκορβικό οξύ 60 mesh (E300)			✓
AC035	Acerola σε σκούνη	- Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης , την ανθεκτικότητα τον όγκο και τη σταθερότητα. - Περιέχει 17% ασκορβικό οξύ	✓	✓
AC040	L-Κυστεϊνη (E920)	- Βελτιώνει την επέκταση της ζύμης και τον όγκο		
LE010	Ανενεργή μαγιά			
MA010	Ενζυματικό άλευρο βύνης	- Συντομεύει την ανάπτυξη στην ωρίμανση την κρούστα και βελτιώνει τον όγκο	✓	✓
FF010	Άλευρο κουκιών	- Βελτιώνει την ανθεκτικότητα και ανάπτυξη της ζύμης και προσδίδει πιο ανοιχτόχρωμη κυψέλωση		✓
ΓΑΛΑΚΤΟΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ				
EM250	Μονοδιγλυκερίδια των λιπαρών οξέων (E471) (πρ. φοινικέλαιο)	- Ομοιογενής κυψέλωση με αρμονική κατανομή αέρα στη ζύμη		✓
EM300	Μονοδιγλυκερίδια των λιπαρών οξέων (E471) πρ. κραμβέλαιο			✓
EM120	Μονοδιγλυκερίδια των λιπαρών οξέων (E471) + νατριούχο στεατικό εστέρα του γαλακτικού οξέως(E481) πρ. φοινικέλαιο	- Βελτιώνει την μαλακότητα και τη φρεσκάδα σε τελικά προϊόντα		✓
EM130	Μονοδιγλυκερίδια των λιπαρών οξέων (E471) πρ.κραμβέλαιο			✓
EM110	Εστέρες του διακεττυλοτρυγικού οξέως με μόνο και διγλυ-κερίδια ATEM (E472e) πρ.φοινικέλαιο	- Βελτιώνει την διόγκωση του τελικού προϊόντος		✓
EM080	Εστέρες του διακετυλοτρυγικού οξέως με μόνο και διγλυ-κερίδια D ATEM (E472e) πρ. κραμβέλαιο			✓
EM035	Λεκιθίνη (E322)	- Ελαχιστοποιεί το κολλώδες στη ζύμη - Βελτιώνει το χειρισμό της ζύμης και τον όγκο του ψωμιού		✓

MILLBÄKER

CONTACT US

Ελληνική αγορά : Βασίλης Κοκτσίδης

ADDRESS
MILLBÄKER
ZI LA FONDERIE - BP 39
10 700 TORCY LE PETIT
FRANCE

PHONE
+30 6970803706

MAIL
vkoktsidis@trofingred.com

WEB
www.millbaker.com