

Corrector para trigos con
degradación y para trigos débiles

TECNIC S.O.S.



ait
ingredients

FORMULAMOS SOLUCIONES
PARA HACER CRECER TU NEGOCIO.

Corrección optimizada harina con degradación/harina débil

Harina de base española: Proteínas 9% - GH 14,6% - Hagberg 336s - W 138 - P/L 1,18 - Degradación W 35%

	1	2	3
Test BIPEA	Harina base (sin corrección)	Harina base (sin corrección)	Harina base (sin corrección)
Tipo de corrección	20 ppm Acido Ascórbico	Corrección clásica molinería (AA, enzimas)	0,5% Tecnic S.O.S.
Hidratación (%)	60,0	60,0	60,0
Temperatura masa (°C)	23,2	23,7	24,0
Aguante 1 ^{er} horneado (2h)	Débil	Débil	Bueno
Volumen 1 (cm ³)	1390	1550	1630
Aguante 2 ^o horneado (2h30)	Muy débil	Muy débil	Correcto
Volumen 2 (cm ³)	1310	1520	1690
V2-V1	-80	-30	60

Comentarios de nuestros expertos

Masa muy extensible y con falta de elasticidad al final del amasado, igual que en el formado.

Aspecto de los panes correcto pero con una falta importante de desarrollo en la greña.

Masa pegajosa, muy extensible, con falta de elasticidad y se relaja al final del amasado.

En el formado la masa continua pegajosa, **se intensifican los defectos** de extensibilidad y elasticidad.

Masa equilibrada al final del amasado, levemente extensible en el formado.

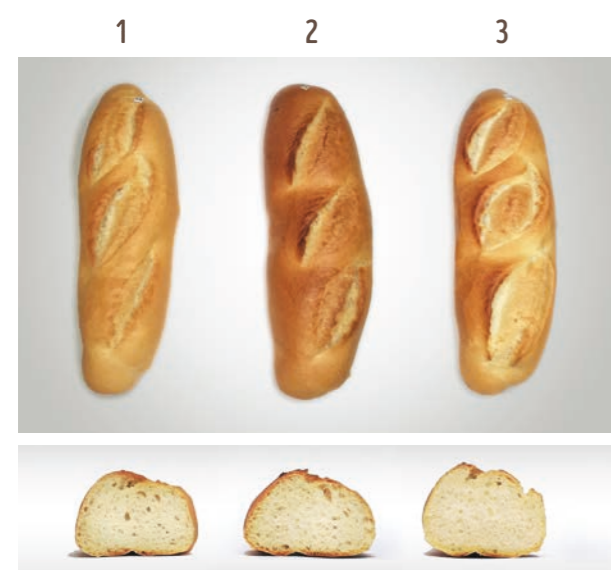
Buen aguante.
Excelente aspecto de los panes.

Conclusiones

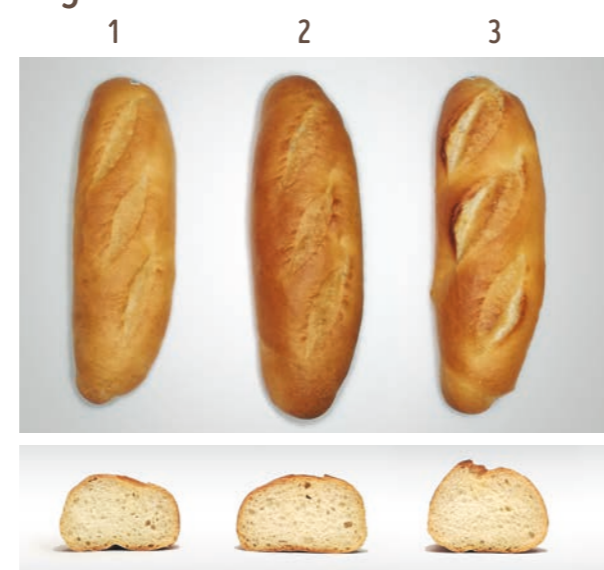
El Tecnic S.O.S., comparado con una corrección estándar, permite mejorar la harina débil o con degradación en:

- Una reología de la masa más equilibrada (buena elasticidad) y sin pegajosidad
- Buen aguante y mejor tolerancia
- Mejora del volumen y del aspecto del pan

Primer horneado



Segundo horneado



¿Todos los años tienes problemas para obtener productos de calidad a partir de harina degradada o harinas débiles?
¿Quieres mejorar tu rentabilidad, sin comprometer la calidad?

TECNIC S.O.S.

¡LA SOLUCIÓN ECONÓMICA PARA CORREGIR LAS HARINAS CON DEGRADACIÓN O HARINAS DÉBILES!

Nuestros expertos han desarrollado la solución que permite obtener:

- ✓ Productos voluminosos con un excelente aspecto
- ✓ Regularidad garantizada
- ✓ Una mejora de hasta un 10% dependiendo de la cotización de los trigos

ait
ingredients

FORMULAMOS SOLUCIONES
PARA HACER CRECER TU NEGOCIO.

MÁS INFORMACIÓN:
info.ait.iberica@soufflet.com



SOLUCIONES TÉCNICAS

¡Solución completa y a medida!



ANÁLISIS DE LAS HARINAS



**Formulación y proposición
de soluciones adaptadas**



ECT

Encuesta Calidad Trigo
COSECHA 2020

Conozca los resultados de la encuesta
de calidad de los trigos y los consejos
para corregir la harina.

Para más información

www.aitwheatqualitysurvey.com/es/



ait
ingredients

**FORMULAMOS SOLUCIONES
PARA HACER CRECER TU NEGOCIO.**



AIT Ingredients Ibérica SLU
Calle Saturno 1-3, Nave 1
28830 San Fernando de Henares (Madrid)
Tel.: +34 91 103 69 66
info.ait.iberica@soufflet.com | ait-ingredients.com