

DEAKTİVE MAYA

HAMUR RAHATLATICI

Pakmaya deaktive maya; hamur esnekliğini artıran, yüksek indirgeyici güce sahip doğal bir hamur rahatlatıcıdır.

Üretim prosesini standardize ederken özellikle gluten yapısı güçlü olan kaliteli unlarda daha iyi sonuçlar alınmasını sağlar.



Pakmaya

Deaktive Maya
Hamur Rahatlatıcı

Ürünümüzün 100% doğal olması, yüksek indirgeyici güce sahip olması ve gluten yapısının güçlü olması nedeniyle, özellikle unların gluten yapısını güçlendirir ve hamur esnekliğini artırır. Bu nedenle, unların gluten yapısını güçlendirir ve hamur esnekliğini artırır. Bu nedenle, unların gluten yapısını güçlendirir ve hamur esnekliğini artırır.



Net: 23 kg e

pak



profesyonellerdunyasi



Pakmayaprofesyonellerdunyasi

Pakmaya Deaktive Maya Özellikleri

- Fırıncılık ve Pastacılık uygulamalarında hamura esneklik sağlayan doğal bir hamur rahatlatıcıdır.
- Hamurun esnekliğini artırır ve hamuru rahatlatır.
- Hamur yapışkanlığını azaltır.
- Hamurun daha kolay açılmasını sağlar, yırtılmaları önler.
- Hamurun uzama kapasitesini artırır.
- Hamurun işlenebilirliğini geliştirir.
- Yoğurma süresini kısaltır ve enerji tasarrufu sağlar.
- Vegan tüketime uygundur.

Uygulama Alanları

Pizza, pide, yufka, bisküvi, lavaş, tortilla, çeşitli ekmekler ve donuk ürünlerin üretiminde kullanılabilir.

Tavsiye Edilen Kullanım Oranı

Doğrudan una ilave edilir. Kullanım oranı un kalitesi, proses ve ürüne göre değişkenlik gösterebilir; un bazında %0,1- %0,3 (100 kg un için 100 g - 300 g deaktive maya) oranında kullanılması önerilir.

