

OXYLATOR

OXYLATOR
Sauerstoffzuführung

1/1
05.12.2008

Sauerstoffzuführung während der Teigherstellung

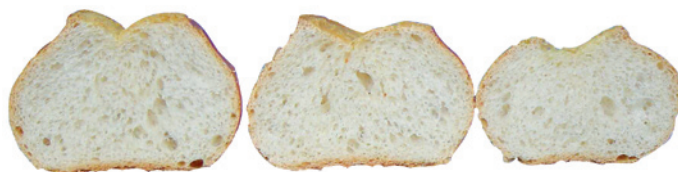
Der **OXYLATOR** wurde entwickelt, um den Idealwert von ca. 60% Sauerstoffgehalt während des Knetens erreichen zu können. Bereits das ‚KEMPER 3-Zonen-Knetprinzip‘ leistet durch die optimierte Anordnung der Knetwerkzeuge einen spürbaren, aber begrenzten Beitrag zur Erhöhung des Sauerstoffeintrags, da die Umgebungsluft lediglich ca. 21% Sauerstoff enthält.

Das Verfahren arbeitet nach dem Prinzip der ‚Wasservernebelung‘: Das gesamte Schüttwasser wird während der Mischphase über Mikrodüsen und unter Druck in den Knetkessel gesprüht. Die Vernebelung führt zu einer gleichmäßigen Benetzung des Mehls, einer deutlich erhöhten Anreicherung der Mehl-Wasser-Suspension mit O₂ und einem optimalen ‚Knetklima‘. Im Ergebnis wird der Mischprozess verbessert, die Knetphase setzt früher ein, das Mehl nimmt mehr Wasser auf, die Entwicklungsmöglichkeiten des Teiges sind ideal, die Gebäckqualität wird gerade bei Langzeitführungen über **GUV** optimiert

Vorteile

- Erhöhung der Teigausbeute um ca. 2% bei gleich bleibender Teigkonsistenz
- Reduzierung des Backmittelanteils um bis zu 50% bei verbesserten Teigeigenschaften
- keine zusätzlichen Verbrauchsstoffe, da der Sauerstoff über einen Generator hergestellt wird
- stark verbesserte Gefrier-Tau-Stabilität bei gefrostenen Teiglingen
- sofort verarbeitbare, plastische und trockene Teige
- schnelle Refinanzierung

Stabilisierung der Klebermembranen durch Sauerstoff



Schnittbrötchen
4% Backmittel
Standard

Schnittbrötchen
2% Backmittel
mit Sauerstoff

Schnittbrötchen
4% Backmittel
ohne Sauerstoff

grün

vorgegart gefrosten

vorgegart gefrosten

Einfluß von Sauerstoff auf die Gefrier-Tau-Stabilität von Weizenteiglingen (3/4-Gare)

Der **OXYLATOR** wurde entwickelt in Zusammenarbeit mit dem **BILB**, Bremerhaven.

