

OXYLATOR

OXYLATOR
Подведение кислорода

1/1
01.10.2007

Подведение кислорода при приготовлении теста

Устройство **Oxylator** разработано для достижения идеального содержания кислорода около 60% при замесе теста. Сам по себе принцип «трехзонного замеса Кемпер» благодаря оптимизированному размещению рабочих органов уже обеспечивает ощутимое, хотя и ограниченное увеличение содержания кислорода, так как воздух уже содержит приблизительно 21% кислорода.

Процесс происходит по принципу распыления воды: весь объем дозируемой воды распыляется под давлением во время фазы смешивания через микродызы в дежу. Распыление обеспечивает равномерное увлажнение муки, значительно более высокое насыщение водно-мучной суспензии кислородом, и оптимальный «климат приготовления теста». Это приводит к улучшению процесса смешивания, фаза замеса начинается раньше, мука забирает больше воды, условия для развития теста становятся идеальными, качество выпечки, в особенности при долгом ведении через прерывание расстойки, оптимизируется.

Преимущества

- увеличение выхода теста приблиз. на 2% при неизменной консистенции теста
- возможность снижения содержания пекарных улучшителей на 50% при лучших свойствах теста
- нет необходимости в дополнительных ресурсах, т.к. кислород вырабатывается генератором
- сильное улучшение устойчивости теста к заморозке - разморозке при работе с замороженными тестозаготовками
- пластичное и сухое тесто, сразу готовое к разделке
- быстрая окупаемость

Стабилизация мембран клейковины благодаря кислороду



Булочка с надрезом
4% ПУ
Стандарт

Булочка с надрезом
2% ПУ
С кислородом

Булочка с надрезом
4% ПУ
без кислорода

Прямое тестоведение

*Предрасстойка -
заморозка*

*Предрасстойка -
заморозка*

Влияние обогащения кислородом на устойчивость к заморозке – разморозке тестозаготовок из пшеничного теста (3/4 расстойки)

Устройство Oxylator было разработано совместно с Институтом Пищевых Технологий и Техники Биологических Процессов Бремерхафена (BILB, BremerHaven)

