

ELCO Ascorbinsäure. Die Qualitätsmarke, der die Mühlenindustrie vertraut.



Mühlenchemie

makes good flours even better

Dr. Lutz Popper,
Leiter Forschung & Entwicklung



ELCO ist 100 % sicher in der Produktion.

- Mühlenchemie bietet standardisierte Korngrößen für maximale Produktionssicherheit.
- Unsere Ascorbinsäure bekommen Sie in maßgeschneiderter Komposition, abgestimmt auf Ihre Ansprüche.
- ELCO ist die meistverwendete Marke in der Mühlenindustrie.

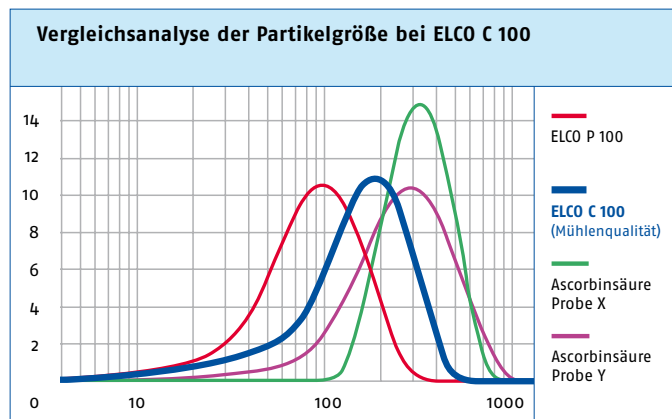




Marken-Ascorbinsäure garantiert Sicherheit in der Produktion.

Für die Mehlsstandardisierung und Mehlerverbesserung ist Ascorbinsäure unverzichtbar. Sie vergrößert das Gashaltvermögen der Teige und das Volumen der Gebäcke. Im Teig bewirkt sie mit Hilfe mehleigener Enzyme eine oxidative Kleberfestigung.

Für höchstmögliche Sicherheit in der Produktion muss die Ascorbinsäure eine genau definierte Partikelgröße aufweisen. **Bei zu grobem Korn besteht die Gefahr, dass sie ausgesiebt wird. Ist die Größe der Partikel zu gering, kann das Dosiersystem blockiert werden.** Mit ELCO C 100 hat die Mühlenchemie einen Standard für die Mühlenindustrie entwickelt, der höchsten Anforderungen erfüllt.



vertikal: Volumen (%)

horizontal: Partikelgröße (µm)

Größtmögliche Sorgfalt bei der Herstellung von ELCO C 100.

Bei der Produktion von Ascorbinsäure ist größte Sorgfalt entscheidend. Aus D-Glukose werden kristalline Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Kalziumascorbat und Ascorbylmonophosphat synthetisch hergestellt.

Die Mühlenchemie hat standardisierte Verfahren entwickelt, um Ascorbinsäure nach den spezifischen Anforderungen der Mühlenindustrie zu reinigen, zu sieben und auf Kundenwunsch zu modifizieren. Dieser Veredelungsprozess findet in unserem High-Tech-Werk bei Hamburg statt.

Selbst das Backverhalten wird regelmäßig überprüft.

Nachweis von Ascorbinsäure durch Taubers Reagenz

Schlechtes Rieserverhalten	Homogene Verteilung	Grobe Qualität
Probe 1	ELCO C 100	Probe 3

Die homogene Verteilung der Ascorbinsäure im Mehl hängt in starkem Maße von der Korngröße ab. Die Mühlenchemie überprüft ihre Ware mit Taubers Reagenz. Die Pekar-Proben zeigen eine sehr feine Ascorbinsäure (99 % < 65 µm), die aufgrund ihres Rieserverhaltens eine ernste Gefahr für den Einsatz in der Mühle darstellt (Probe 1), eine Probe des speziell für den Mühleneinsatz entwickelten ELCO C 100 der Mühlenchemie (Probe 2) und eine große kristalline Ware, die ausgesiebt wird (Probe 3).

Zusätzlich zu allen Produktprüfungen analysiert die Mühlenchemie das Verhalten der Ascorbinsäure auch während des Backvorgangs. Dazu steht uns unser eigenes Backtechnikum zur Verfügung.





Linke Seite oben:
Mühlenchemie Verpackungsstraße

Oben:
Unser Technologie-Zentrum in Ahrensburg

Das Ascorbinsäure-Programm der Mühlenchemie.

Wirkstoff	MC-Qualität	Beschreibung	Eigenschaften in Teig und Gebäck	Zusatz per 100 kg Mehl
Ascorbinsäure	GLUTIN A	Ascorbinsäure, 10 %	<ul style="list-style-type: none"> verbessert Teigeigenschaften erhöht Gärstabilität verbessert Volumenausbeute 	20 - 50 g
	ELCO A 20	Ascorbinsäure, 20 %		10 - 30 g
	ELCO P 100	Ascorbinsäure, 100 %, feinpulvrig, 100 mesh		2 - 6 g
	ELCO C 100	Ascorbinsäure, 100 %, pulvrig, 80 mesh	<ul style="list-style-type: none"> wie reine Ascorbinsäure, jedoch mit verzögerter Wirkung geschmeidigere Teige 	2 - 6 g
	ELCO K 100	Ascorbinsäure, 100 %, kristallin, 40-80 mesh		2 - 6 g
	ELCO BECS	Ascorbinsäure, gekapselt mit Fruchtsäuren		5 - 15 g
	ELCO GF 90	Ascorbinsäure 90 %, gekapselt mit Fett		3 - 10 g

Präzisionsdosierer EMCetec GLD 87.

Präzises Dosieren ist für den Erfolg ebenso wichtig wie die Qualität der Ascorbinsäure.

Wir bieten Ihnen ein von uns entwickeltes Dosiergerät für die Zugabe von Ascorbinsäure in Mehl an. Es lässt sich in jede bereits bestehende Mahlvorrichtung oder Mehlverarbeitung integrieren.

Wenn Sie Einzelheiten zum exakten Dosieren von Ascorbinsäure wünschen, beraten wir Sie gern. Auch für den fachgerechten Einbau unseres Präzisionsdosierers EMCetec GLD 87 in Ihr System erhalten Sie auf Wunsch professionelle Unterstützung aus unserem Hause.



EMCetec GLD 87



Taubers Reagenz Analysenkit

Analysenkit für Taubers Reagenz.

Die Mühlenchemie hält ein Analysenkit für Sie bereit, mit dem Sie selbst die Verteilung der Ascorbinsäure im Mehl überprüfen können (Taubers Reagenz). Sprechen Sie mit uns.

- Minderwertige Ascorbinsäure kann sehr teure Produktionsausfälle zur Folge haben.
- Vertrauen Sie deshalb nur ELCO-Markenqualität der Mühlenchemie.
- Verwenden Sie nur das Produkt in dem Originalkarton!



Unser Mühlenchemie Produktprogramm.

Die Mühlenchemie bietet Ihnen das gesamte Spektrum an Mehlbehandlungsmitteln in erstklassiger Markenqualität an.

Vertrauen Sie uns – sehr viele Mühlen weltweit tun es bereits.

Mehr Details unter www.muehlenchemie.de

Mehlstandardisierung

EnzymSysteme

- Amylasen
- Oxidasen
- Hemicellulasen
- Proteasen

Bromatersatz

Oxidationsmittel

Andere Mehlbehandlungsmittel

Mehlverbesserung bei spezifischen Problemen und Anwendungen

Enzymmangel

Hitzeschaden

Proteinmangel

Fadenziehen

Wanzenschaden

Auswuchsschaden

Roggenmehle

Vitamin-Premixe

Vitaminisierung

Mehl mit Zusatznutzen, "Functional Food"

Fettsäuren mit Vitamincharakter

Probiotische Ballaststoffe

Leistungsförderer Lecithin

Muntermacher

Proteinaufwertung

Kekse, Kräcker, Waffeln

EnzymSysteme

Emulgatoren & Trennmittel

Aromen

Feine Backwaren

Aufschlagmittel

Backtriebmittel

Back-Premixe

Gefrorene Teige

Teilgebackenes

Weizenkleingebäck

Mischbrot

Fladenbrot & Pizza

Backrohstoffe

Emulgatoren

Vitalkleber

Hydrokolloide

Malzmehl

Konservierungsmittel

Sojamehl

Lebensmittel-Farbstoffe

Sauerteig-Pulver

Zuckerstoffe & Süßungsmittel

Teigwaren & Gedämpfte Teige

EnzymSysteme

Funktionelle Compounds

Service & Dienstleistungen

Getreide- und Mehlanalytik

• Backversuche

• Beratung Mehlqualität

• Analysenkits

Training und Seminare

Laboraausstattung

Dosiergeräte

Präzisionsdosierer

