

Medienbeobachtung für Mühlenchemie

Webseite	Lebensmittel Technik Online	Medienart	online
Ggf. Titelnzusatz	-	Ggf. Ersteller	vorhanden
Online-Zeitraum	20.10.2009	Verlinkung zum Kunden	vorhanden



LEBENSMITTEL TECHNIK

Mediadaten | Abo & Ansichtsexemplar | Anzeigen | Redaktion | Über uns | Partner | Impressum

Aktuelles ▾ Branchennachrichten Lebensmittelrecht ▾ Schwerpunktthemen Service ▾ Verbände & Institute ▾ Stellenmarkt

Rohstoffe und Zutaten

20.10.2009

Die **Mühlenchemie GmbH & Co. KG** hat ein neues Mehlverbesserungsenzym entwickelt, welches die natürlich vorhandenen Potenziale emulgierender Substanzen in Weizenmehlen nutzt. Das neue Alphamalt EFX Mega erhöht die Gärtoleranz sowie die Teigstabilität. Dank einer Optimierung der mehleigenen Emulgatoren und Lipide können weniger synthetische Ergänzungen eingesetzt werden. Schwankungen der Mehlqualität werden dennoch ausgeglichen und damit die Produktionskosten gesenkt. Alphamalt EFX Mega nutzt das natürlich vorhandene backtechnische Potenzial von Weizenmehllipiden. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass bestimmte Lipide positive Backeigenschaften haben, während andere sich eher negativ auf die Backergebnisse auswirken. Bei Alphamalt handelt es sich um einen Esterasenkomplex, der den stark heterogenen Charakter der Weizenlipide hinsichtlich Polarität und Wechselwirkungen mit anderen Weizenmehlbestandteilen berücksichtigt. Diese nehmen einen hohen Einfluss auf das Brotvolumen. [ct
www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)

LEBENSMITTEL TECHNIK

10 09

Business-IT
M-ERP steuert Intralogistik bei Spreewaldhof

Präzise und robust für hohe Ansprüche
Vom Allerkörner zum Spezialisten
Aufwändig
Vielseitige
biologische Faser mit Körper

TITELTHEMA: EDV
Als Deutschlands führender Hersteller von