

Пшеничная клетчатка для хлебобулочных и кондитерских изделий

Технологические рекомендации

Пшеничные волокна **RUZACELL®** улучшают различные характеристики хлебобулочных и кондитерских изделий. Волокна **RUZACELL®** увеличивают содержание клетчатки и удерживают воду. Это дает следующие преимущества для различных категорий продуктов:

Хлеба, белые и черные сорта

- Увеличение объема
- Повышение выхода готовой продукции
- Хлебобулочные изделия дольше остаются свежими и мягкими
- Более мелкая структура пор

Вафли

- Снижение количества брака, усиление механической прочности
- Изделия остаются хрустящими более длительное время

Печенье, хрустящие хлебцы и другие твердые хлебобулочные изделия

- Снижение ломкости
- Изделия остаются хрустящими более длительное время

RUZACELL® F200
RUZACELL® F90

Начинки для выпечки

- Улучшение вязкости
- Повышение стабильности при выпечке
- Улучшение текстуры начинки

Пицца

- Повышение качества продукта при замораживании/размораживании
- Повышение объема и выхода теста
- Повышение равномерности распределения влаги в продукте

Пшеничные волокна **RUZACELL®** могут быть использованы для достижения оптимального содержания влаги в хлебе и хлебобулочных изделиях. Продукты с использованием **RUZACELL®** сохраняют свежесть в течение более длительного времени.

При производстве кондитерских изделий (печенье, шоколадные начинки), а также при производстве жевательной резинки, пшеничные волокна **RUZACELL®** облегчают производственный процесс, повышая качество продукции. Кроме того, в зависимости от типа продукта, проявляются дополнительные функциональные свойства:

Шоколадные и кремовые наполнители, глазурь

- Улучшение вязкости
- Улучшение текстуры и повышение температурной стойкости
- Снижение калорийности

RUZACELL® F90
RUZACELL® F55

Жевательные резинки

- Снижение прилипания

Пшеничные волокна **RUZACELL®** улучшают вязкость глазури и шоколадных начинок

Рекомендуемая дозировка **RUZACELL®** для хлебобулочных и кондитерских изделий составляет 0,5-2,0% к массе теста или к массе сырого продукта.

* Степень гидратации **RUZACELL®** зависит от вязкости и формы теста или сырого продукта. Мы рекомендуем провести предварительные испытания **RUZACELL®** с водой, чтобы выбрать аналогичную структуру.