



Production de boulangerie efficace

Ingrédients pour l'industrie boulangère

Maxfry[®]
advanced food ingredient.



L'alternative à la graisse de cacahouète

Beignets sucrés, beignets soufflés ou donuts : pour la fabrication de produits de boulangerie frits, on utilise souvent de la graisse de cacahouète partiellement hydrogénée. Les avantages ne sont pas seulement aromatiques, mais également technologiques. Un effet secondaire indésirable : lors de l'hydrogénation des matières grasses, de soi-disant acides gras trans se forment et ceux-ci sont extrêmement nocifs pour la santé. .

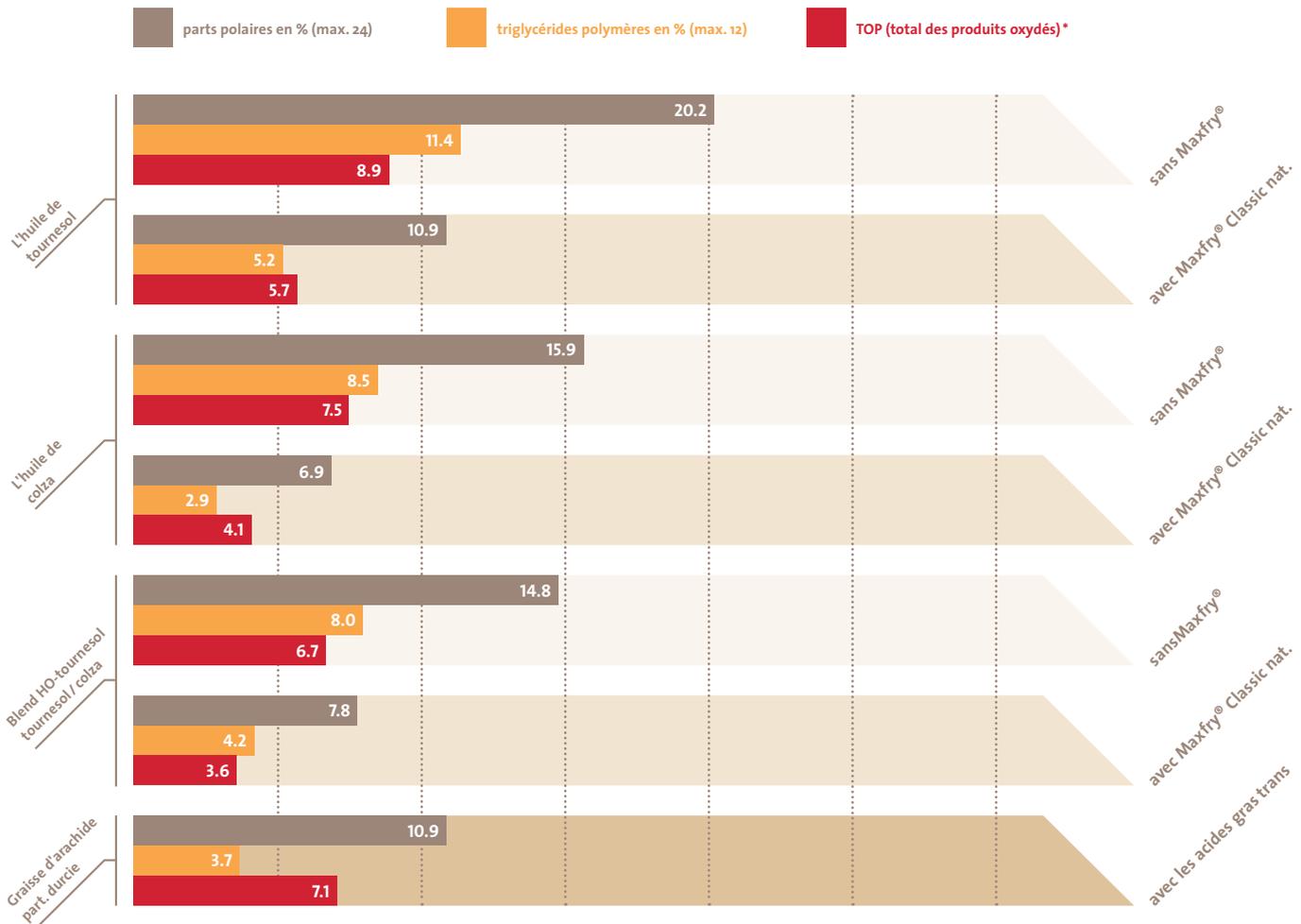
Contrairement à de nombreux pays européens, il n'existe en Allemagne actuellement aucune restriction ou interdiction légale de produits contenant des acides gras trans. En réponse à cette tendance, les fabricants d'huile et de produits alimentaires essaient depuis longtemps et dans une large mesure de remplacer la graisse de cacahouète partiellement hydrogénée dans leurs programmes de livraison.

Les organisations industrielles du secteur agro-alimentaire jouent un rôle clé dans cette évolution. Elles ont déjà lancé diverses initiatives pour inciter leurs membres à réduire l'utilisation des acides gras trans dans les produits de boulangerie frits et pour indiquer des solutions envisageables. Actuellement, les produits à base d'huile et de matières grasses alternatifs commercialisés ont cependant un inconvénient décisif : ils ne sont pas aussi stables que la graisse de cacahouète partiellement hydrogénée. Dans tous les cas, il existe une alternative innovante et d'avenir : les graisses de cuisine avec les ingrédients Maxfry®. Celles-ci sont aussi performantes que les graisses de cacahouète partiellement hydrogénées et leur production est nettement plus économique!

De cette façon, elles sont idéales pour la production industrielle de produits frits et contribuent également à la fabrication performante de produits de boulangerie sans risques pour les consommateurs soucieux de leur santé.



Augmentation de la stabilité



Comparaison de la stabilité de la graisse partiellement durcie de l'arachide partiellement durcie, et diverses huiles avec ou sans Maxfry® Classic nat.

* TOP est la différence calculée de parts polaires et les triglycérides polymère.

Les ingrédients de votre succès

Maxfry® fabrique et distribue des ingrédients végétaux pour les huiles de friture et de cuisine. Ces ingrédients augmentent non seulement l'efficacité des matières premières utilisées lors de la friture, mais ils contribuent également à améliorer la qualité du produit final. D'une part, l'accent est mis

plus particulièrement sur la stabilisation thermique et oxydative des huiles et graisses, et d'autre part sur l'adaptation parfaite de ces produits naturels à des exigences spécifiques. Des prestations de conseil étendues viennent compléter l'offre de services de la société Maxfry®.



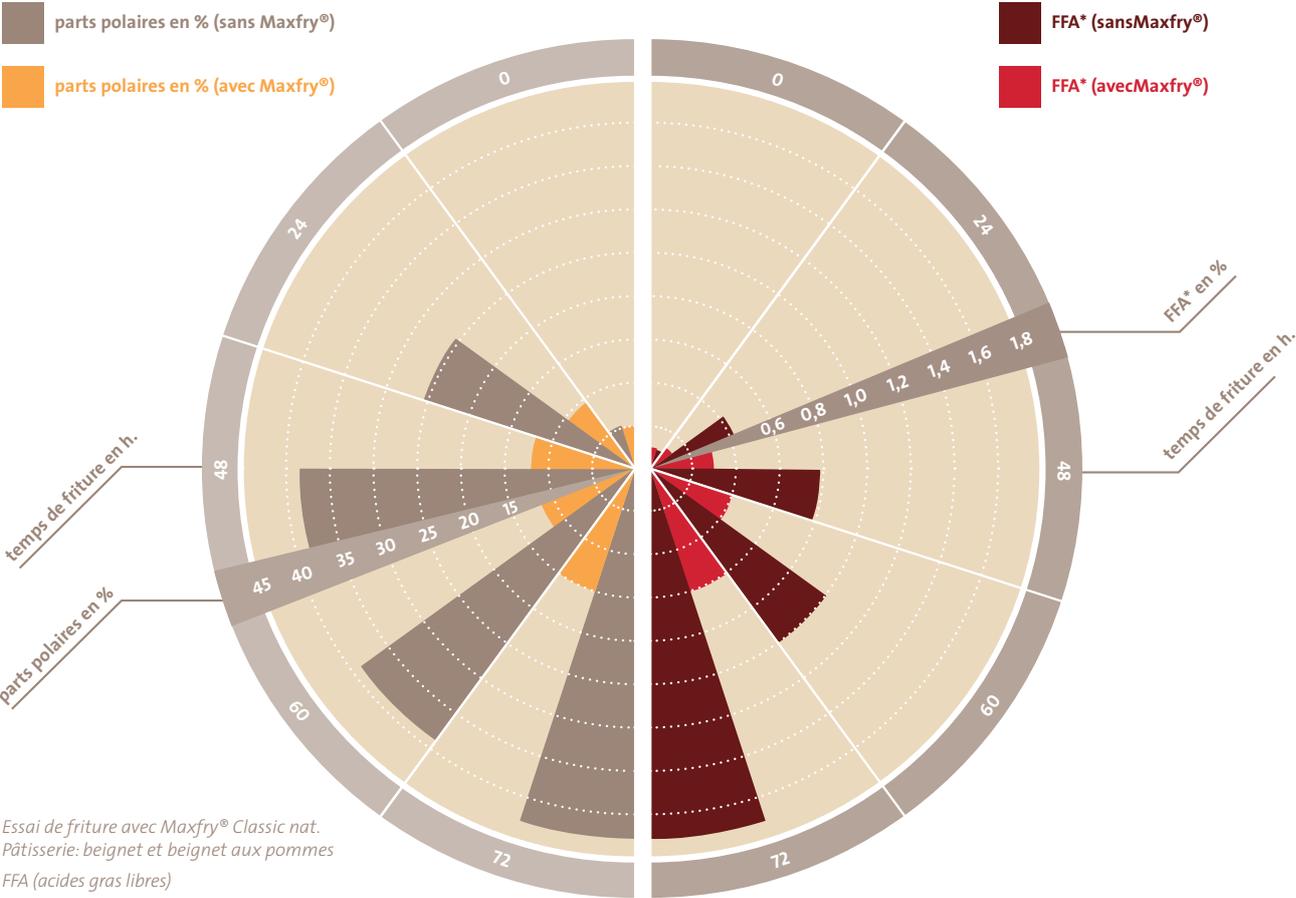
Améliorer la fabrication de pâtisseries avec Maxfry®

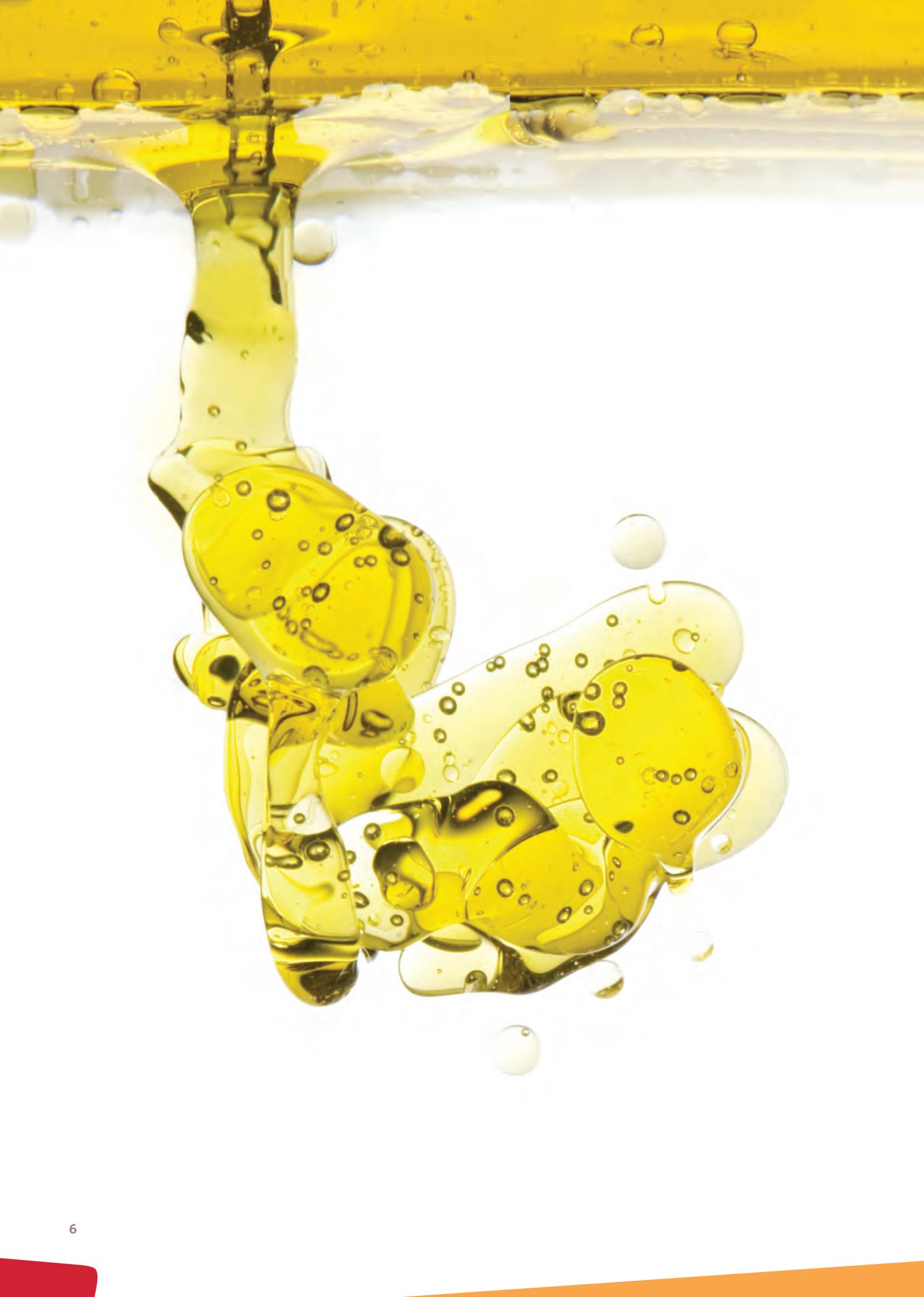
Deux mécanismes sont responsables des modifications chimico-physiques de votre graisse de cuisson : l'oxydation et la polymérisation. Plus celles-ci progressent, plus la qualité de la graisse se détériore. Il faut donc contrôler ces deux mécanismes afin de satisfaire de façon optimale aux exigences élevées de la production industrielle de produits frits.

Lors de la fabrication de produits de boulangerie, on atteint facilement une absorption de graisses de 10 à 20 %. Ceci a une forte influence sur la digestibilité et la qualité organoleptique du produit fini. De plus, une forte charge thermo-oxydante des graisses détériore le transfert thermique sur l'aliment. Résultat : des temps de cuisson plus longs et une absorption plus importante de matières grasses.

Les ingrédients innovants de Maxfry® freinent la dégradation de votre graisse de cuisson. Contrairement à la plupart des produits végétaux ou synthétiques disponibles sur le marché, ils contiennent des composants qui agissent contre les deux mécanismes de dégradation de manière globale et extrêmement performante. Des effets synergiques permettent à ces composants au sein du système de formulation Maxfry® d'avoir une action nettement plus importante que lors d'une utilisation exclusive traditionnelle. De plus, les ingrédients Maxfry® veillent depuis le début à une qualité constante de fabrication. Il va de soi que toutes les matières premières et les fournisseurs sélectionnés font l'objet d'une gestion de la qualité responsable et sans faille. La société Maxfry® GmbH fait l'objet d'une certification de haut niveau, octroyée par l'IFS (« International Food Standard »). De plus, tous les produits Maxfry® sans exception sont classés comme étant conformes casher et halal.

La qualité récompensée





De nombreux avantages en plus

La stabilisation thermo-oxydative des graisses de cuisine avec les ingrédients Maxfry® offre de nombreux avantages pour la production industrielle de produits frits.

D'un côté, le choix des matières grasses possibles est nettement plus important, sans pour autant faire de compromis au niveau de la stabilité et de la performance ! D'un autre côté, des produits oléagineux précieux au point de vue nutritionnel mais moins stables peuvent être quand même utilisés sans problème et stabilisés ultérieurement grâce aux ingrédients Maxfry®. On obtient ainsi, entre autres, d'importants avantages économiques au moment de l'achat des matières premières. Surtout que l'huile, qui n'est pas évacuée avec le produit, peut rester plus longtemps dans le processus de production. De plus, l'huile stabilisée de manière thermique et oxydative minimise le risque de charges à défaut aromatique et améliore ainsi la stabilité au stockage du produit final. La qualité des produits devient ainsi plus constante et planifiable. En fin de compte, vous faites des économies supplémentaires grâce aux ingrédients Maxfry® innovateurs et plein d'avenir, puisque leur fabrication est plus avantageuse en comparaison de la graisse de cacahouète partiellement hydrogénée. En d'autres termes : grâce à Maxfry®, vous obtenez les ingrédients parfaits pour la production performante et économique de produits de boulangerie sans risques pour les consommateurs soucieux de leur santé. À l'avenir, ceux-ci seront de plus en plus demandés par des consommateurs soucieux de leur santé.



Plus on en sait, mieux c'est !

Cela vous semble intéressant ? Alors n'hésitez pas à nous contacter. C'est avec plaisir que nous vous soumettrons une offre de conseil et de produits adaptée à vos besoins.
info@maxfry.de ou +49 (0) 2331 - 39 69 71 0.

Maxfry® GmbH

Grabenstraße 3 | 58095 Hagen
Allemagne

Fon +49 (0) 2331 - 39 69 71 0

Fax +49 (0) 2331 - 39 69 71 2

Mail info@maxfry.de

Web www.maxfry.de



Maxfry 
advanced food ingredient.