

Breinbauer

- Die beste Entscheidung für Ihr Mehl -

Horst Breinbauer • Marktplatz 9 • D - 94124 Büchlberg

Tel.: +49(0)8505/1371 • Mobil: +49(0)151 546 29 699 • info@breinbauer-mehlbehandlung.de • www.breinbauer-mehlbehandlung.de

MERINA - der wichtigste Begleiter Ihres Mehles aus reinem **Sonnenblumenlecithin**

Merina ist ein Mehlverbesserungsmittel dessen Hauptbestandteil und Wirkstoff **Sonnenblumenlecithin** ist. Dieses Lecithin haben wir in gut rieselfähige Trägerstoffe eingebaut, die **gute Mischbarkeit** und **lange Haltbarkeit** gewährleisten. **Merina ist deshalb ein Multitalent unter den Emulgatoren.**

Merina wirkt in **zwei Richtungen**, was deshalb sehr wichtig ist, da der Mühlenbetrieb immer unterschiedliche Weizenqualitäten angeliefert bekommt: die Schwankungen liegen in erster Linie in der Proteinmenge und deren Struktur. Die Proteinstruktur kann **feuchte und weiche** Teige ergeben. Diese werden durch Merina **stabilisiert**, d.h. es entstehen **trockene Teige**. Dies ist bei Brötchen auf Semmelstraßen von essentieller Bedeutung. Durch die zunehmend höhere Luftfeuchtigkeit werden die Teige immer schlaffer. Merina-behandelte Teige ergeben in jeder Phase des Produktionsablaufes **trockene, maschinenfreundliche Teige** und zeichnen sich im Einzelnen durch verbesserte **Wasseraufnahme und -bindung, bessere Teigverarbeitungseigenschaften, Mürbteig, Krumenstruktur, höhere Gesamtqualität der Backwaren und erhöhtes Gärvolumen** aus. Ferner macht Merina die Teige **plastisch und geschmeidig**. Besonders bei Brot und Kleingebäck verbessert Merina die **maschinelle Verarbeitbarkeit, Fettverteilung, Kleberstruktur, Backvolumen, Mischbarkeit und steigert Gashaltevermögen sowie Gärtoleranz und wirkt synthetisch mit anderen Emulgatoren.**

Liegen nun straffe Teige vor, wie sie sich bei zunehmender Lagerung der Weizen, z.B. im Frühjahr ergeben, so entstehen unbehandelt **bockige Teige**, d.h. der Bäcker sagt „Die Brötchen kommen kleiner aus dem Ofen heraus als der Teig hinein“. Hier entspannt Merina die bockigen Teigstrukturen. Merina ist auch einsetzbar für Kekse, Waffeln, feine Backwaren und Teigwaren.

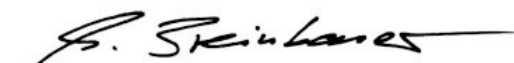
Die Einsatzmenge von Merina beträgt zwischen **30 - 35 g auf 100 kg Mehl**.

Vorteile von Merina-behandeltem Mehl auf Teig und Gebäck im Überblick:

- **Steigerung der Fettverteilung**
- **Erhöhung des Gebäckvolumens**
- **Verfeinerung der Porung des Gebäcks**
- **Trocknung von zu feuchten Teigen**
- **Erhaltung eines schönen / knackigen Ausbunds**
- **Stabilisierung der Mehlsuspension**
- **besseres Ablösen vom Eisen**
- **schnelle Viskositätssenkung**
- **homogene Teigmassen**
- **kein Nachsteifen der Masse**
- **gleichmäßige Waffelstruktur**
- **homogene Blatthärte**
- **vermindert Waffelbruch**

Für weitere Fragen und Infos zu unseren Produkten stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen



Matthias Breinbauer