

## Mehlbehandlung im Frühsommer

Zu der jetzigen Jahreszeit (steigende Temperaturen, erhöhte Luftfeuchtigkeit) berichten unsere Kunden vermehrt über das Problem, dass sich die Kleberstrukturen zunehmend verhärteten, die Teiglinge sind insgesamt zu trocken, die Gebäckoberflächen neigen zum Aufreißen.

In dieser Situation ist der Einsatz von **Merina** besonders wichtig, denn Merina entspannt die Teige, die Teiglinge werden dadurch feuchter, lassen sich leichter verarbeiten und die Gebäcke bekommen einen schönen Ausbund.

Merina ist ein Mehlverbesserungsmittel dessen Hauptbestandteil und Wirkstoff **Sonnenblumen-Lecithin** 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**.

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 **35 - 40 g auf 100 kg Mehl**. Wenn Sie zusätzlich mit **1 - 2 g reiner Ascorbinsäure arbeiten**, sollten Sie die Merina-Dosierung entsprechend erhöhen, also **ca. 45 g**.

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

- ✓ **verbessert die Wasserbindung**
- ✓ **ermöglicht die Verwendung kleberarmer Teige**
- ✓ **verbessert die Kleberstruktur**
- ✓ **macht den Teig plastischer und geschmeidiger (wollig)**
- ✓ **verbessert die maschinelle Verarbeitung**
- ✓ **verbessert die Fettverteilung im Teig und Gebäck**
- ✓ **ermöglicht eine feinere Porung und knusprige Kruste**
- ✓ **steigert das Gashaltevermögen**
- ✓ **erhöht die Gärtoleranz**
- ✓ **erhöhte Volumenausbeute**
- ✓ **verbessert die Krumen Zartheit**
- ✓ **verzögert das Altbackenwerden der Backwaren**

Auf der Rückseite finden Sie unser komplettes Produktprogramm für die Mehlbehandlung  
→→→



Matthias-Klinger-Str. 34 | 94121 Straßkirchen  
Telefon: +49(0)8505 - 13 71  
Mobil: +49(0)151 - 546 29 699  
Web: [www.breinbauer.info](http://www.breinbauer.info)  
Mail: [info@breinbauer.info](mailto:info@breinbauer.info)  
Onlineshop: [www.shop-breinbauer.com](http://www.shop-breinbauer.com)

Wir können Ihnen all jene Produkte anbieten, die notwendig sind, um die Kleber- und Teigeigenschaften, sowie das Triebvermögen von Weizenmehlen in dem jeweils erforderlichen Ausmaß den Bäckerwünschen anzupassen.

## Zur Kleberstärkung

**FARINO**, das Kombinationspräparat zur Weizenmehlbehandlung, das neben der Festigung der Teigeigenschaften und neben der Beschleunigung der Teigreifung auch wesentlich zur Verbesserung der Gärtoleranz und der Backstabilität beiträgt. Dosierungen von 15 - 20 g pro 100 kg Mehl führen zu der gewünschten Backverbesserung. **FARINO** sichert besten Backerfolg.

**ASCORBIN 20** enthält 20 % reine Ascorbinsäure, vermischt mit einem Trägerstoff, der eine gute Verteilung im Mehl gewährleistet und ein Klumpen der Ascorbinsäure im Falle einer längeren Lagerung verhindert.

**ASCORBIN** führt, wie allgemein bekannt ist, zu einer Verbesserung des Teigstandvermögens, begünstigt also die Verarbeitungsfähigkeit der Mehle und führt so auch zu einer Erhöhung des Backvolumens. Die Dosierungen liegen zwischen 10 - 15 g pro 100 kg Mehl.

Wir liefern neben **ASCORBIN 20** auch **ASCORBIN 10** und **ASCORBIN 50** mit entsprechend 10 % oder 50 % reinem Ascorbinsäureanteil. Des weiteren erhalten Sie bei uns auch Ascorbinsäure in reiner Form, deren Anwendung bei größeren Vermahlungsmengen wirtschaftlicher ist.

## Zur Triebstärkung

**AMYLASE B 98**, ein Bakterien-Amylase-Präparat mit hoher Alpha-Amylase-Aktivität bieten wir all jenen Kunden an, die zur Triebregulierung von Weizenmehlen aber auch zur Backverbesserung von hochamylogrammigen Roggenmehlen ein Verbesserungsprodukt benötigen. Ohne die Kleber- bzw. Teigstabilität zu beeinflussen, kann durch unsere **AMYLASE** die Triebkraft auf das erforderliche Niveau angehoben werden. Zu dosieren ist **AMYLASE B 98** mit 10 - 12 g pro 100 kg Mehl.

**AMYLASE PILZ**, Enzympräparat auf Pilz-Alpha-Amylase-Basis, ebenfalls zur gezielten Triebregulierung maltoseschwacher Weizenmehle und hochamylogrammiger Roggenmehlen.

## Zum gezielten Kleberabbau

**PENTAMYL** ist ein pulverförmiges Bakterienproteinbase-Präparat zur Hydrolyse von Eiweiß für zähe und bockige Teige, sowie zur Fertigung von Spezialmehlen für die Keks- und Waffelindustrie. Als Dosierung empfehlen wir 1 - max. 5 g pro 100 kg Mehl oder nach Anweisung der Kekshersteller.

**BRILLANT** ist ein Präparat auf Basis von Cystein und ist pulverförmig kristallin. Im Einsatz und in der Wirkung ist es gleichzusetzen mit **PENTAMYL**, die Dosierung liegt bei 1 - max. 5 g pro 100 kg Mehl oder nach Anweisung der Kekshersteller.

Alle unsere hier genannten Produkte werden aus nicht genveränderten Rohstoffen oder Organismen gewonnen und hergestellt. Für weitere Fragen und Informationen rund um die Mehlbehandlung mit unseren Produkten stehen wir jederzeit zur Verfügung! Infos unter [www.breinbauer.info](http://www.breinbauer.info) oder [info@breinbauer.info](mailto:info@breinbauer.info).