

Productos panificados

Food Ingredients Europe 2011:

Los fabricantes de productos panificados se benefician de la red de know-how del Stern-Wywiol Gruppe

Hamburgo, Alemania, septiembre de 2011 – El Stern-Wywiol Gruppe, que se caracteriza por su dinámico crecimiento, se presenta en Food Ingredients Europe en París con empresas especializadas. Las empresas asociadas Mühlenchemie, DeutscheBack, SternVitamin, presentan atractivas novedades para la industria de productos panificados.

Mühlenchemie: Mejorantes de la harina eficientes para productos panificados y pastas alimenticias

Entre las novedades actuales de Mühlenchemie – una de las empresas líderes mundiales en el tratamiento de la harina – se incluye el reforzante del gluten EMCEgluten^{Plus}



y el regulador de las enzimas Rowelit para harinas de trigo y centeno. Estos productos mejoran significativamente las propiedades de la harina para fabricar pastas alimenticias y productos panificados. Además, reducen el uso de sustancias adicionales mejorantes de la harina y con ello, los costes. Especialmente para productos de fideos y pasta, la empresa ofrece los nuevos mejorantes para fideos. Con ellos se compensan las diferencias estacionales de las materias primas, se mejoran las harinas débiles y se influye positivamente en el color y el aspecto de los fideos secos y cocidos. La gama incluye también productos para mejorar harinas problemáticas o para aplicaciones especiales como pasta congelada o pastas alimenticias rellenas frescas.

DeutscheBack: Las mezclas e ingredientes de panificación simplifican el proceso de fabricación

Los nuevos productos de DeutscheBack ofrecen seguridad, reducción de costes de producción y un alto nivel de conveniencia. La empresa especializada en mezclas e ingredientes de panificación, así como productos preparados para fabricar bases para tartas y muffins. Especialmente para los fabricantes de pasteles de hojaldre, la empresa presenta una nueva masa de relleno de quark, que se caracteriza por el sabor a quark natural y la fácil manipulación. Los nuevos sistemas de estabilizantes sin gelatina para cremas



vegetales batidas de diferentes sabores ofrecen una gran estabilidad, junto con un sabor natural y un gran volumen batido. En el campo del pan y los panecillos, la empresa presenta novedades en la serie de productos TopBake. Éstas se caracterizan por su baja dosificación, optimizan el proceso de fabricación y aumentan la calidad de los productos finales (panecillos blandos, sandwiches). También se ofrecen productos panificados sin gluten y para repostería con masa de levadura de fermentación larga. El potencial de creación de valor ofrece además la nueva mezcla de grano entero de espelta TopBake, una mezcla para panificación al 40% para panecillos integrales de espelta.

SternVitamin: Diferenciarse de la competencia con mezclas preparadas de nutrientes a la medida

Una de las especialidades de SternVitamin es la fabricación de mezclas preparadas de vitaminas y minerales personalizadas para enriquecer las pastas alimenticias y los productos panificados. Además, la empresa apoya a los proveedores en el desarrollo de nuevas ideas de productos. En el campo de los productos panificados existen diferentes conceptos que ofrecen un potencial de venta adicional. Esto incluye las galletas para niños con vitaminas y minerales seleccionados o la repostería con vitaminas y fibra, que tienen en cuenta la tendencia continua hacia el cuidado de la salud. Para los panes, además de clásicos como los ácidos grasos Omega-3 o el ácido fólico, se presentan también mezclas preparadas de micronutrientes a la medida. Por medio de ensayos selectivos en el centro técnico de panificación propio de la empresa, los desarrolladores de productos pueden seleccionar la combinación perfecta de sustancias activas que es especialmente importante para la elaboración de minerales. La selección correcta de los nutrientes es decisiva para la calidad de los productos panificados.



Para mayor información:

Stern Ingredients México

Guillermo Barroso No. 14. Ind. Las Armas
Tlalnepantla, Edo. Mex. C.P. 54080
Tel.: (55) 53 18 12 16 | Fax: (55) 53 94 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx