

Leader in flour applications.

Ácido ascórbico ELCO



A marca de qualidade em que a indústria de moagem confia

Ácido ascórbico confiável garante segurança na produção

O ácido ascórbico é imprescindível para a padronização e o melhoramento de farinhas. O ácido ascórbico aumenta a retenção de gás nas massas e o volume dos produtos de panificação. Com a ajuda de enzimas próprias da farinha, o ácido ascórbico gera um fortalecimento oxidativo do glúten na massa.

Para garantir altos níveis de segurança na produção, as partículas do ácido ascórbico têm de apresentar um tamanho exatamente definido. Se a granulação for demasiado grossa, corre-se risco de o ácido ascórbico ficar na peneira. Se a granulação for pequena demais, podem-se formar grumos na massa e bloquear o sistema de dosagem.

Padrão de alto nível para a indústria de moagem

Com **ELCO C-100** a Mühlenchemie desenvolveu um padrão para a indústria de moagem que satisfaz os mais altos requisitos. O produto é verificado com reagente Tauber (ver fig. 1). As amostras Pekar representam um ácido ascórbico muito fino (amostra 1) que tende a formar grumos e por isso requer um tratamento prévio especial; um ácido ascórbico **ELCO C-100** (amostra 2) especialmente desenvolvido para a indústria de moagem e um produto cristalino grosso (amostra 3) que ficaria na peneira.

Fig. 1: Detecção de ácido ascórbico com reagente de Tauber

Granulação das partículas		
muito fina	ideal	grossa
Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3

Vantagens do ácido ascórbico ELCO

- Ácido ascórbico de qualidade especialmente desenvolvido para a indústria de moagem
- Granulações padronizadas de tamanho homogêneo
- Fluidez ideal
- Em concentração específica do cliente
- Reduz o risco de interrupções da produção

Kit de análise para reagente de Tauber

A Mühlenchemie fornece um kit de análise com o qual você mesmo pode verificar pessoalmente a distribuição e o teor de ácido ascórbico na farinha (reagente de Tauber).



Cuidado máximo na produção de ELCO C-100

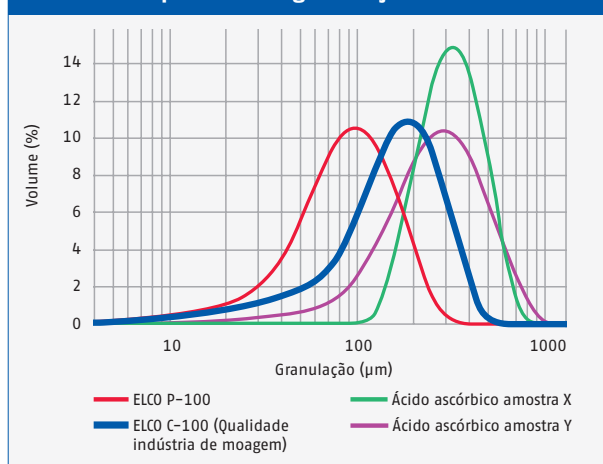
Na produção de ácido ascórbico, a execução perfeita é crucial. Da D-glicose são produzidos sinteticamente ácido ascórbico cristalino, ascorbato de sódio, ascorbato de cálcio e ascorbil monofosfato.

A Mühlenchemie desenvolveu métodos padronizados para purificar e peneirar ácido ascórbico atendendo aos requisitos específicos da indústria de moagem e modificá-lo quando desejado. Estes processos de enobrecimento são realizados na nossa unidade de produção hightech na região metropolitana de Hamburgo.

Até mesmo o comportamento de panificação é verificado periodicamente

Adicionalmente a todas as demais verificações do produto, a Mühlenchemie analisa também o comportamento do ácido ascórbico durante o processo de panificação. Para isso, dispomos de um laboratório de panificação próprio.

Análise comparativa da granulação de ELCO C-100



Gama de ácido ascórbico da Mühlenchemie

Substância ativa	Qualidade MC*	Descrição	Propriedades na massa e no produto	Adição por 100 kg de farinha
Ácido ascórbico	GLUTIN A	Ácido ascórbico, 10 %	<ul style="list-style-type: none"> Melhora as propriedades da massa Aumenta a estabilidade de fermentação Melhora o rendimento de volume 	20-50 g
	ELCO A-25	Ácido ascórbico, 25 %		8-25 g
	ELCO P-100	Ácido ascórbico, 100 %, pó fino, 100 mesh		2-6 g
	ELCO C-100	Ácido ascórbico, 100 %, pó, 80 mesh		2-6 g
	ELCO K-100	Ácido ascórbico, 100 %, cristalino, 40-80 mesh	2-6 g	
	ELCO BE CS	Ácido ascórbico, encapsulado com ácidos cítricos	<ul style="list-style-type: none"> Como o ácido ascórbico puro mas com efeito retardado Massas mais flexíveis 	5-15 g
	ELCO GF 90	Ácido ascórbico, 90 %, encapsulado com lipídeos		3-10 g

* Também disponível em foma halal.

Esperamos sua demanda com prazer

Estamos à sua inteira disposição para aconselhamento quanto aos detalhes da aplicação e à dosagem exata de ácido ascórbico, consulte-nos.

Quando solicitado, também prestamos apoio diretamente em suas instalações para a instalação profissional do nosso dosificador de precisão **EMCEtec GLD 87** em seu sistema. Contate-nos.

Dosificador de precisão EMCEtec GLD 87

A dosagem precisa é tão importante para o sucesso como a qualidade do ácido ascórbico. Nós fornecemos um dosificador desenvolvido por nós próprios para a adição de ácido ascórbico à farinha. Trata-se de um dosificador de fácil integração em equipamentos de moagem ou de processamento de farinha já existentes.



Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Kurt-Fischer-Straße 55, 22926 Ahrensburg, Alemanha
Tel.: +49 (0) 41 02 / 202-001, Fax: +49 (0) 41 02 / 202-010
info@muehlenchemie.com, www.muehlenchemie.com

Salvo erros e modificações. Nº de controle organico: DE-ÖKO-001