

ProWaff 20L™

Enzima Proteasa para Waffer y Obleas

Descripción

Introducción

Las masas empleadas en la elaboración de galletas con deficiente actividad proteolítica presentan dificultades en su procesamiento, quebrando fácilmente cuando son producidas en pequeños espesores, tendiendo a producir burbujas durante el horneado y absorbiendo humedad durante su almacenamiento, produciendo ablandamiento posterior.

La adición de enzimas como coadyuvantes tecnológicos para facilitar el acondicionamiento del gluten, produce un correcto balance entre la extensibilidad y la resistencia de la masa.

Propiedades

ProWaff 20L es una enzima proteolítica grado técnico alimenticio, que cumple con las especificaciones FCC y WHO / FAO (JECFA).

Actividad:	20,000 PU/gr.
Presentación:	Líquido, color ámbar, libre de olores ofensivos.
Olor:	Tenue Característico

Dosificación

ProWaff 20L se presenta en forma líquida estandarizada para asegurar uniformidad en su rendimiento.

Se recomienda usar entre 4 y 10 ml por cada 100 Kilogramos de Harina. La dosificación óptima de **Prozyme Waff 20** debe ser determinada por la calidad de la harina, la formulación de la pasta y pruebas de viscosidad.

Aplicación

Debido al efecto sobre la viscosidad de **ProWaff 20L** primero que todo, debe establecerse el porcentaje de agua que puede eliminarse de la fórmula, para obtener aproximadamente la misma viscosidad de la masa sin tratar.



El contenido del agua se puede reducir:

- En formulaciones para Waffer, entre 5 % y 10 %
- En formulaciones para barquillos, conos, etc. con alto contenido de azúcar, puede reducirse entre un 15 y 20 % del agua de la fórmula. Por ejemplo, si Usted utiliza 10 litros de agua, ahora debe utilizar de 8 a 8.5 litros al utilizar el **ProWaff 20L**.

Siempre coloque la enzima en 5 a 10 veces su peso en agua y adicionar a la masa.

La masa debe elaborarse durante el tiempo más corto posible. Tan pronto desaparezcan los grumos puede interrumpirse el amasado.

La temperatura de la masa debe estar entre 20 y 25 °C. Temperaturas superiores pueden dar lugar a un exceso de dilatación de los ingredientes y por lo tanto, aumentar la viscosidad.

Ventajas de ProWaff 20L

- * Reducción de la viscosidad de la suspensión.
- * Incremento del contenido de sólidos de la masa.
- * Reducción del contenido de agua y por lo tanto menor consumo de energía en la evaporación.
- * Evita precipitación del gluten y taponamiento de boquillas.
- * Se reduce la absorción de humedad, dando como resultado un mayor tiempo de duración de la galleta, el barquillo o la oblea y una mejor crocancia.
- * Menor fragilidad de la galleta, disminuyendo desperdicios.
- * Permite usar en la producción de Waffer y barquillos, harinas "duras" y de regular calidad, con gluten seco elevado (7 a 10 %), de acuerdo con la experiencia del fabricante.

Ingredientes: Enzima HT Proteolítico y Vehículo USP.

Almacenamiento y conservación.

La enzima **ProWaff 20L** debe almacenarse en sus bidones plásticos originales fuera del contacto con otros productos químicos.

Los bidones cerrados deben conservarse preferiblemente a temperaturas inferiores a 25 °C en un ambiente fresco y seco.

La información técnica y sugerencias de uso contenidas en este documento se consideran confiables, pero no deben construirse como garantías. Las especificaciones están sujetas a cambios basados en variaciones de la materia prima.