



Değirmencilik için özel olarak geliştirilmiştir.

- ENZİMLER
- ENZİM KARIŞIMLARI
- FORMÜLE ÜRÜNLER

SAFMILL ürün grubu, istenen üretim yöntemi ve uygulamalarına göre çeşitli enzimler ile oksidanlar , indirgenler ve belirli fırıncılık bileşenlerinin kombinasyonunu içeren bir un düzenleyiciler serisidir. Un üreticileri, kullandıkları tahılların kalitesine göre unlarını homojen hale getirmek ve profillerini standartlaştırmak için bu ürün grubunu kullanırlar.



Lesaffre, teknik kaynakları ve Ar-Ge ekipleriyle, ekmek unu seçiminden, dünyadaki ekmek üretim koşullarına kadar tüm koşulları göz önünde bulundurarak, özel un düzenleyici ürün grubuyla her türlü değişikene uygun çözümler sunar.

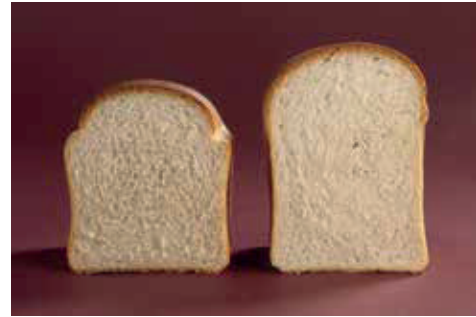
FARKLI SORUNLARINIZI ÇÖZER

Lesaffre'in un düzenleyici formülleri, unun dayanıklılığını, kabarmasını ve yapışma özelliklerini düzenler. Ayrıca değirmenler, un düzenleyicileri, üretim tesislerinde kullandıkları çeşitli harman unların arasındaki farkları gidererek (hamurun genişleme ve viskoelastisitesi, kabarma hacmi vb. anlamında) homojen, tek tip unlu mamuller üretmek için de kullanabilirler. Reçeteler (tuz miktarı, su kaldırma, ekşi hamurlu ya da ekşi hamursuz), proses (doğrudan, gecikmeli hamur prosesi, uzun/kısa mayalama, otoliz uzun/kısa pointage, otolizli veya otolizsiz) ve son ürünler (lavaş, yufka, baklava, pide, simit, vb unlu mamüller) konularında yardım sunarlar.

TEKNOLOJİK GEREKSİNİMLERİNİZİ KARŞILAR

Ekmek unlarının özellikleri buğday türlerine göre değişiklik gösterir. Unların ekmeğe (veya diğer hamur işlerine) dönüşmesi için ihtiyaç duyulan tüm özelliklerin tek bir buğday mahsulünde bulunması nadir rastlanan bir durumdur. Buğday mahsulünün protein profillerine bağlı olarak ortaya çıkan hamur glutenin dayanıklılığına göre katı veya yumuşak olacaktır. Yeterince yumuşak olmayan ve esneme özelliği bulunmayan veya fazla esnek olan hamur, fırıncılar için sorun oluşturacaktır. Hamur işi için un üretirken, öğütme işlemini yapanların uzmanlığı, onları daha güçlü buğday unuyla daha esnek buğday ununu karıştırmaya yöneltecektir. Bu şekilde doğru viskoelastisiteyi elde ederek fermentasyon toleransı ile kabarma özelliklerini ortada buluşturmak mümkün olacaktır.

SAFMILL bakery serisi		
	İçerik	Ambalaj
SAFMILL 5008	Enzim (Alfa amilaz)	20 kg
SAFMILL 3009	Enzim (Hemiselülaz)	25 kg
SAFMILL 3006	Enzim (Hemiselülaz)	25 kg
SAFMILL 3011	Enzim (Hemiselülaz)	25 kg
SAFMILL 6008	Enzim (Glikoz oksidaz)	20 kg
SAFMILL 6012	Enzim (Fosfolipaz)	20 kg
SAFMILL DATEM 80		25 kg



PROFESYONEL YARDIM SUNAR

Lesaffre ekipleri her yıl tahıl üretimini takip etmek üzere analitik ölçü kampanyaları düzenlemektedir. En son mahsulden müşterilerimizin kullandığı öğütülmüş taneciklerle yapılan ekmek yapma testleri, biyokimyasal ve reolojik analizler aracılığıyla Lesaffre'nin özel laboratuvarlarında ideal un kalitesine ulaşmak için düzeltilmesi gereken sorunları tespit etmek üzere teknolojik çalışmalar sürdürülebilmektedir. Öğütme kontrol formüllerimizden bir tanesi alınan bu analitik sonuçlara göre düzenlenerek müşterilerimizin ihtiyaçlarına uyarlanıp laboratuvarlarımızda son derece dikkatli bir şekilde testlerden geçirilmektedir.