ЄвроТек
НАЙКРАЩА СИРОВИНА
факс: 0332 28 32 18
моб.: 050 338 48 36
info@europek.com.ua
www.europek.com.ua

АСТРІ ГЛЮТЕН ПЛЮС

ВИРОБНИК: фірма **"Астрі" (Україна).**
ПРИЗНАЧЕННЯ: поліпшувач для всіх видів хліба з житнього, пшеничного та змішаного борошна, особливо у випадках використання борошна з пониженим вмістом клейковини, а також для виробів, які потребують підвищеного вмісту клейковини у борошні.
СКЛАД: пшенична клейковина, пшеничне борошно, соєвий лецитин, аскорбінова кислота,ензими.
ДОЗУВАННЯ: 1 -2,5% до маси борошна (дозування визначається згідно інструкції, приведеної нижче).
ПЕРЕВАГИ:
застосування: тісто стає більш пластичним, полегшується його обробка; рекомендується як доповнення до інших поліпшувачів та заквасок.
якості: збільшує об'єм та пористість готових виробів, надає їм приємного смаку та подовжує їх свіжість.
ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: 12 міс.
УПАКОВКА: паперові багатошарові мішки по 25 кг.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ:

1. Використання АСТРІ ГЛЮТЕНУ ПЛЮС при виробництві виробів з суміші житнього та пшеничного борошна (дозування визначалося з урахуванням внесення заквасок):

співвідношення борошна житнє : пшеничне	дозування АСТРІ ГЛЮТЕНУ
80 : 20	1,5-2,5
70 : 30	1,0-1,5
60 : 40	1,0
50 : 50	0,5-1,0
40 : 60	0,5
30 : 70	0,5
20 : 80	0,3-0,5

2. У випадку приготування виробів з пшеничного борошна дозування **АСТРІ ГЛЮТЕНУ** обирається з врахуванням його якості.
3. При використанні **АСТРІ ГЛЮТЕНУ** загальну кількість води, яка йде на заміс тіста за рецептурою, необхідно збільшити на відсоток - рівний відсотку дозування **АСТРІ ГЛЮТЕНУ**.
4. Для підвищення вмісту сухої клейковини в пшеничному борошні дозування **АСТРІ ГЛЮТЕНУ** визначається за формулою:

де $$АГ = К_{ст} - В_ф \times (100–W)/100$$

АГ: відсоток **АСТРІ ГЛЮТЕНУ**, який необхідно додати
$К_{ст}$: стандартна величина сухої клейковини
(для в/с = 10,5 г; для 1/с = 11,2 г в 100 г борошна)
$В_ф$: фактичний вміст сирої клейковини
(100–W)/100: коефіцієнт перерахунку на суху клейковину
W: вологість клейковини (~65%).

Приклад. Кількість сирої клейковини в борошні в/с склала 25,4%.
Для отримання стандартного вмісту клейковини, необхідно додати **АСТРІ ГЛЮТЕНУ**:
10,5–25,4 × (100–65)/100 = 10,5–8,89 = 1,61г, тобто 1,61% до маси борошна.