

● Composición Soja impalpable

Aprobado por SENASA Exp. N° A-1412

RPPA 02-527350 RPE 02-031313

● Especificaciones técnicas

QUÍMICAS

Proteínas (N x 6,25)	50 % Min. b.s.
Humedad	8.5 % Max.
Cenizas	5.5 % Max.
Materia grasa	1.5 % Max.
Fibras	4 % Max

FÍSICAS

Densidad aparente	600-700 g/l
Índice de hidratación	1:2,5 Min.
granulometría por malla nº 6	98% Min.
granulometría por malla nº2	0% Min.
Color	Amarillo pálido

BACTERIOLÓGICAS

Coliformes Tot. NMP/g	<1
Hongos y levaduras ufc/	1.000 Max.
Aeróbios mesófilos ufc /g	20.000 Max.
E. COLI investigación en 10g	Ausente
Salmonella investigación en 25g	Ausente

● Acción funcional

Sojaber II produce un efecto ablandador, aumenta la absorción de agua, realza el color dorado en la corteza y blanquea la miga. Especialmente recomendado en pan blanco.

Sojaber II tiene alta actividad enzimática y se usa como un agente **blanqueador** o para promover la formación de color en productos de panificación. La enzima activa de Sojaber II es lipoxigenasa o lipoxidasa (LOX) que oxida grasas polinsaturadas permitiendo la decoloración de los pigmentos carotenoides que son de color amarillo y propios de harinas de trigo. Por otro lado, los carotenoides producen peróxidos que endurecen el gluten, Sojaber II actúa sobre estos ablandando las masas de harina de trigo.

El uso de Sojaber II permite masas más homogéneas, mejora la textura del pan y mantiene una miga más tierna y regular, prolonga la frescura del pan.

Sojaber II permite ahorro del consumo de harina de trigo, mejora el proceso de amasado, permite estirar huevo y leche en polvo en elaboración de galletas y facturas, incrementa el rendimiento de la masa, disminuyendo los costos de la producción, reduce el encogimiento de la masa, acelera y soporta el proceso de fermentación, mejora cocción y adhesión (proteína como agente ligante del producto semielaborado), absorbe mas y mejor el agua que la harina de trigo (no la reemplaza), formación de gel (matriz proteica - unificación de masa), facilita el desmolde del producto final en el horno.

○ Dosis recomendada

200 gramos cada 50 kilos de harina.

Presentación

Bolsa multipliego con una capa de polietileno en la última hoja de 25 Kg.

Conservación

A temperatura ambiente y al resguardo de la luz solar en lugares limpios, frescos y secos.

SOJABER II

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692