

# MEJORANTES DE PANIFICACIÓN



La incorporación de mejorantes EUROGERM permite mejorar las características de los productos finales (ternura "softness", crujiente, textura, sabor...), personalizarlos y controlar mejor los procesos industriales o artesanales.

Los mejorantes responden de esta manera a una fuerte tendencia del mercado que tiene como objetivo la diferenciación de los productos de panadería y de bollería, para satisfacer el gusto de los consumidores y adaptarse a los diferentes modos de producción y de distribución.



## Mejorantes Tecnológicos

ADDIGERM es una gama de mejorantes de panificación, estándares o específicos, adaptados a todos los procesos de fabricación. Formulados en función de las aplicaciones y de los diagramas, aportan seguridad, calidad, productividad, productividad.



## Mejorantes Complementos

Para producir un efecto específico que optimiza sus mejorantes de base, los complementos tecnológicos aportan, según sus deseos: fuerza, flexibilidad, volumen, un mejor aspecto, aumento de la conservación.



## Mejorantes Nutricionales

ADDIGERM NUTRI permite reforzar la aportación nutricional de las harinas. Las alegaciones nutricionales obtenidas en los productos acabados dependen del mejorante seleccionado y de la dosificación.



## Mejorantes Nuevas Tecnologías

Para atender las evoluciones del mercado, de los modos de fabricación y favorecer la innovación, Eurogerm formula unos mejorantes específicos, adaptados a las nuevas tecnologías, para diferentes diagramas.



## Especialización Panadería

Se hacen más de 1500 ensayos de panificación cada mes en el centro de ensayos de EUROGERM.  
Objetivos: medir las características de los productos y adecuar las harinas y los panes.



## Seguimiento : QUALITEC®

Herramienta de diagnóstico muy valorada por los clientes, Qualitec® establece los perfiles sensoriales de los productos acabados y los posiciona en relación a otras ofertas. Además, anticipa los gustos de los consumidores y las tendencias de los mercados. Qualitec Nutrition®, establece el perfil nutricional de los productos.

**ANALYSE SENSORIELLE**  
**QUALITEC® CLASSIQUE**  
**BRIOCHETTES**

**CLIENT :** ...  
**OBJECTIF :** Améliorer la perception de la texture en bouche et au toucher du témoin

**DATE :** 20/07/2008  
**DLUO :** 16/08/2008  
**CONSERVATION :** J+14  
**JURY :** naïf et expert  
**TEST :** profil

Laboratoire d'analyse sensorielle est soumis à la norme AFNOR V09-105

**LES PRODUITS**

TÉMOIN	ESSAI 1	ESSAI 2
		
		
		

Aspect général		
Assez bel aspect (10.33)	Assez bel aspect (9)	Assez bel aspect (9.5)

Densité de la mie		
Légèrement aérée (7.83)	Légèrement aérée (8.16)	Légèrement aérée (8.33)

**SYNTHÈSE ASPECT VISUEL**

Il n'y a pas de différence marquée entre le témoin et les deux essais.  
Les trois briochettes ont un assez bel aspect avec une mie légèrement aérée.



### EUROGERM SA

Parc d'activités bois Guillaume - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE  
Tél. +33 (0)3 80 730 777 - Fax +33 (0)3 80 730 770  
www.eurogerm.com - E-mail : contact@eurogerm.com