

Максі Фреш

Високо-технологічний поліпшувач, що вирішує
задачу тривалих термінів придатності ХБВ

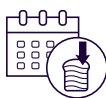


Максі Фреш — поліпшувач **комплексної дії** **нового покоління**



Захищає від мікробіологічного псування. >>>

Ефективно запобігає розвитку мікроорганізмів, пліснявінню завдяки вмісту консерванту.



Забезпечує чудову м'якість та свіжість виробів упродовж тривалого терміну.

Містить ферментні комплекси нового покоління, досліджені Zeelandia Group, що дієво запобігають черствінню та висиханню виробів.



Відбілює м'якушку.



Надає бездоганної структури.

Створює ніжну, дрібнопористу структуру м'якушки.

Результат — **м'які, свіжі, безпечні** для споживання ХБВ упродовж тривалого терміну зберігання.



Консервант в складі Максі Фреш, на відміну від пропіонату кальцію (E282), який типово застосовується у виробках з подовженими термінами:

- не пригнічує активність дріжджів, не подовжує час вистоявання тіста;
- не дає різкого аромату, коли розкривається упаковка виробу;
- не має негативного впливу на смак виробу — не дає небажаного післясмаку.



Дозування — 2% до маси борошна

Дозування Максі Фреш обумовлено його функціональним спектром. Поліпшувачі такої комплексної дії не можуть бути супер-концентрованими і дозуватися нижче рекомендованого рівня.



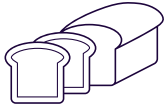
Термін придатності —
12 місяців.



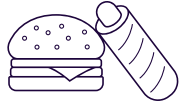
Фасування.

Застосування Максі Фреш

ХБВ з тривалим терміном зберігання 14 діб+



тостові
хліби



вся категорія «**м'яких булочок**» (для хот-догів, гамбургерів, бейглів тощо)



здобні вироби
(якщо задовільняє відбілена м'якушка)



інші види **пшеничних ХБВ** (батонів, багетів)

! Для збільшення об'єму здобних виробів додайте поліпшувач, зважаючи на рецептуру та властивості борошна:

- Софт Тач у дозуванні 1–3% до маси борошна або
- Нордікс Супер Нью у дозуванні 1,0–2,0% до м.б. або
- Гамма Супер 0,25–0,8% до м.б.

! Поліпшувач Максі Фреш **не рекомендовано** для ХБВ, де відбілювання м'якушки небажано.

В асортименті Zeelandia доступні також:

Поліпшувач Гамма Фреш



1–3% до маси борошна

Гамма Фреш на відміну від **Максі Фреш** — це поліпшувач моно-дії, що впливає саме на м'якість виробів, чудово подовжуючи її упродовж встановленого терміну зберігання.

Додавайте Гамма Фреш до ваших існуючих рецептур в дозуванні 1–3% залежно від бажаного терміну. Наприклад, Гамма Фреш 1% — швидке рішення для типового сьогодні запиту подовжити свіжість батонів протягом 3–5 днів.

Поліпшувач Пропацет



0,3–1% до маси борошна

Пропацет на відміну від **Максі Фреш** діє саме як консервант, що ефективно запобігає пліснявінню та розвитку картопляної хвороби.

Відповідно використання Пропацету рекомендовано в жарку пору року, а також як елемент комплексних рішень для досягнення тривалих термінів придатності ХБВ в доречних випадках.



Максі Фреш — ключ для досягнення тривалих термінів придатності ХБВ.

Пам'ятка з умов виробництва ХБВ тривалого зберігання.

Досягнення тривалого терміну придатності ХБВ (14+ діб) — це **комплекс** заходів, спрямованих на ефективний **контроль процесів**, що відбуваються з ХБВ в процесі зберігання.*

*Додавання поліпшувача Максі Фреш — один з важливих елементів у виробництві ХБВ з тривалими термінами зберігання.

Мікробіологічне псування

Як запобігти?

- 1 Правильно підібрати **рецептуру** та **функціональні** інгредієнти, що знижують активність води та запобігають мікробіологічному псуванню.
- 2 Забезпечити **високі** санітарно-гігієнічні умови в цеху, зокрема обробляти поверхні та обладнання дезінфікуючими розчинами для харчових підприємств.
- 3 Відокремити приміщення для охолодження ХБВ та упаковки. Забезпечити належну вентиляцію та **фільтрацію** повітря, зниження тиску та дотримання температурного режиму, рівня **вологості** у приміщенні.
- 4 Якщо виріб з начинкою, потрібно досягти **балансу** між активністю води випеченого виробу та начинки. Це вбереже виріб від міграції вологи з начинки або навпаки.

Окиснення та висихання

Як запобігти?

Упаковка виробів запобігає міграції вологи у навколишнє середовище, має бути бар'єром для світла та кисню, завдяки яким відбувається прогіркання жирів.

Також рекомендовано пакувати вироби з вприском спирту або в газовому середовищі.

Температурні режими пакування виробів. Задля максимального збереження вологи у виробі рекомендовано його пакувати одразу після остигання (температура в центрі м'якушки не нижче 25°C та не вище 35°C).

Параметри зберігання виробів: температура приміщення не нижче 6°C та не вище 28°C, відносна вологість повітря 65 – 75%.

Черствіння

Як запобігти?

Внесення в рецептуру ХБВ функціональних інгредієнтів (поліпшувачів, хлібопекарських сумішей) в **необхідному дозуванні**, які запобігають ретроградації крохмалю та подовжують м'якість виробів.