

LES AMELIORANTS (Résumé)

1 - L'acide ascorbique

- Augmente la force des pâtes
- Augmente la tolérance des pâtes
- Améliore donc la machinabilité et la tenue des pâtons
- Freine les actions enzymatiques
- Permet de diminuer la durée du pointage

2 - La Glucose-oxydase

- Augmente la consistance des pâtes
- Diminue le collant

3 - La levure désactivée

- Améliore la rapidité de lissage au cours du pétrissage
- Augmente l'extensibilité des pâtons
- Diminue la tenacité et l'élasticité des pâtes
- Favorise la texturation (*) des protéines au cours du pétrissage => Amélioration de la rétention gazeuse, l'expansion au four et les coups de lame.

4 - Les farines de fèves et de soja

- Active l'activité fermentative des pâtes à pain
 - => Favorise la coloration de la croûte
 - => Augmente le volume des pains
- Améliore la force des pâtes
- Mais, décoloration des pâtes et altération du goût du pain

5 - Les émulsifiants

- Diminuent le cloquage de la croûte du pain en pousse contrôlée
- Augmentent le volume des pains
- Limitent les risques d'affaissement des pâtons (meilleure tolérance)
- Limitent les phénomènes de rassissement
- Augmentent l'onctuosité de la mie

6 - Les produits enzymatiques

- Activation de la fermentation
- Améliore la coloration de la croûte, (surtout le malt)
- Améliore la conservation du pain

7 - Le gluten

- Augmentation de la fixation d'eau => accroît le rendement de la farine
- Amélioration de la rétention gazeuse => Augmente le volume des pains
- Amélioration de la tenue et de la résistance élastique des pâtes
 - => Permet une durée d'apprêt plus longue
- Diminution du rassissement et de l'émiettement
- Mais croûtes moins croustillantes et rouges

8 - Les conservateurs

- Ce sont des agents bactériostatiques ou fongistatiques

- Amélioration de la conservation des produits finis