1 Navegador MC

Cocción en el horno

Mühlenchemie
Understanding Flour

Calidad MC / Mejora de la producción de los productos de panadería

Ingrediente activo	Nombre del artículo	Dosis típica por cada 100 kg de harina	Absorción del agua	Tiempo de mezcla	Tiempo de reposo y de fermentación	Extensibilidad	Estabilidad de la masa	Superficies de la masa seca	Ablandamiento de la masa	Maquinabilidad	Estabilidad de fermentación	Tolerancia de fermentación	Tiempo de examen	Tiempo de fermentación en el horno	Tiempo de cocción en el horno (horneado)
Sistemas enzimáticos															
Amilasas	Alphamalt V	5 – 40 g	↓	0	↓	↗	0	↓	↗	↘	0	↘	↓	↑	0
	Alphamalt VC 5000	5 – 20 g	↓	0	↓	↗	0	↓	↗	↘	0	↘	↓	↗	0
	Alphamalt A 7010	0.1 – 1 g	↓	0	↓	↗	0	↓	↗	↘	0	↘	↓	↗	0
	Alphamalt Fresh (range)	2 – 60 g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Deltamalt FN-A 50	0.4 – 5 g	↓	↘	↘	↗	↘	↘	↗	↘	0	0	↘	↑	↘
	Deltamalt FN-A 5000	4 – 20 g	↓	↘	↘	↗	↘	↘	↗	↘	0	0	↘	↑	↘
	Deltamalt FN-B	10 – 20 g	↓	↘	↘	↗	↘	↘	↗	↘	0	0	↘	↑	↘
Amilasa-hemicelulasa compleja	Alphamalt A 6003	8 – 15 g	↘	0	0	↑	0	0	↗	↗	0	↗	0	↑	0
	Alphamalt T 8006	10 – 20 g	↘	0	↗	↗	↗	↗	↗	↗	↗	↗	0	↗	0
	Powerzym 5000	5 – 20 g	↘	0	0	↗	↘	↘	↗	↗	↗	0	0	↗	0
	Powerzym 6000	6 – 15 g	↘	0	↘	↗	↘	0	0	↑	↗	0	↘	↑	0
	Powerzym 26699	10 – 30 g	0	0	0	↘	↗	0	↘	0	↑	↑	0	↗	0
Beta-amilasa	Betamalt 25 FBD	10 – 50 g	↓	↘	↘	↗	↘	↘	↗	↘	0	0	↘	↑	↘
Glucoamilasa	Alphamalt GA 5071	1 – 10 g	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↗	0	0	↘	↘	↗	0
Oxidasa	Alphamalt Gloxy 5080	0.1 – 10 g	↗	↗	↗	↘	↗	↗	↘	↗	↗	↗	0	0	0
	Alphamalt Gloxy 14080	5 – 20 g	↑	↗	↗	↘	↗	↑	↘	↑	↑	↑	0	↗	0
	Alphamalt ROX	10 – 50 g	↗	↗	↗	↘	↗	↑	↘	↑	↑	↑	↗	↗	0
	Alphamalt Gloxy 24921	5 – 10 g	↗	0	0	0	↗	0	0	0	↑	↑	0	↗	0
	Alphamalt Gloxy 24922	10 – 20 g	0	0	0	0	↗	0	↘	0	↑	↗	0	↗	0
	Alphamalt Gloxy 26810	5 – 20 g	0	0	0	↗	↗	0	↘	0	↑	↑	0	↗	0
	Alphamalt POX 26988	8 – 20 g	0	0	0	↘	↗	0	↘	0	↗	↑	0	↗	0
Hemicelulasas (pentosanasas, xilanasas)	Alphamalt HCC	2 – 12 g	↗	0	0	↗	0	↗	↗	↗	0	0	0	↗	0
	Alphamalt HC 7002	5 – 15 g	0	0	0	↑	↗	↗	0	0	↗	↗	0	↗	0
	Alphamalt HC 22443	2 – 10 g	0	0	0	↑	↗	0	↗	0	↗	0	0	0	0
	Alphamalt HCE	2 – 8 g	0	0	0	↑	0	↑	↘	↗	0	0	0	↗	0
	Secabon	5 – 15 g	↘	0	↘	↗	↘	↘	↗	↘	0	↘	↘	↗	0
	Alphamalt TTC	1 – 5 g	↗	0	0	0	↗	↗	↘	↑	↑	↗	0	0	0
	Alphamalt TTX	1 – 5 g	0	0	0	0	0	↗	0	↗	0	↗	0	0	0
Proteasas (exo- y endopeptidasas)	Alphamalt PRO	5 – 20 g	↘	↘	↘	↑	↓	↘	↗	↘	↘	↘	↘	↘	0
	Alphamalt BK 18222 SF	3 – 12 g	↘	↘	↘	↘	↓	↘	↑	↘	↓	↓	↘	↓	0
	Alphamalt LQ 4020	20 – 50 g	↘	↘	↘	↗	↓	↘	↗	↘	↓	↓	↘	↘	0
	Alphamalt BK 5020	30 – 70 g	↘	↘	↘	↘	↓	↘	↑	↘	↓	↓	↘	↓	0
Carboxilesterasas (lipasas, fosfolipasas, glucolipasas)	Alphamalt LPX	0.5 – 5 g	↗	0	↗	↘	↗	↗	↘	↗	↑	↗	0	↗	0
	Alphamalt EFX Mega	0.5 – 10 g	0	0	0	↗	↗	0	0	↗	↗	↗	↑	↑	0
	Alphamalt EFX Ultra	0.5 – 20 g	0	0	0	↘	0	0	0	↗	0	0	0	↑	0
	Tigerzym 01	1 – 5 g	0	0	0	0	↗	0	0	↗	↗	0	0	↗	0
Sucedáneos de bromato	Alphamalt BX	15 – 40 g	↗	↗	↗	↓	↑	↑	↓	↗	↑	↑	↗	↑	0
	Alphamalt BXT	1 – 7 tablets	↗	↗	↗	↓	↑	↑	↓	↗	↑	↑	↗	↑	0
	Alphamalt BE (range)	2 – 30 g	↘	↘	↘	↗	↘	↘	↑	↘	↓	↘	↓	↗	0
Sucedáneos de azodicarbonamida	Alphamalt AX	1 – 45 g*	0	↗	↗	↓	↑	↗	↘	↗	↑	↑	↗	↑	0
	AXzyme	5 – 25 g	0	↗	↗	↓	↗	↑	↓	↗	↑	↑	↗	↑	0
	Oxyzym	5 – 30 g	0	↗	↗	↗	↗	↗	↑	↗	↗	↑	0	↗	0
	Omnizym 26007	5 – 20 g	0	↗	0	↓	↗	0	↑	0	0	0	↗	↑	0
	Omnizym 26017	5 – 20 g	0	0	↗	↓	↗	0	↑	0	↗	0	0	↑	0
	Alphamalt AXX	20 – 50 g	0	0	↗	↗	↗	↗	↓	↑	↑	↗	↗	↑	0
Transglutaminasa	Alphamalt PT 100	0.5 – 20 g	0	0	0	0	↗	0	0	0	↗	↗	0	0	0
	Alphamalt PT 26977	10 – 30 g	0	0	0	↗	↗	0	0	0	↗	↗	0	↗	0
Agentes de tratamiento de la harina															
Ácido ascórbico y preparaciones	Elco C 100 / P 100	2 – 10 g	↗	0	↗	↘	↗	↗	↓	↑	↗	↗	↗	↗	0
	Elco BE CS	5 – 15 g	↗	0	↗	↘	↑	↗	↘	↑	↗	↑	↗	↗	0
	Elco 0 CA	5 – 25 g	↗	0	↗	↓	↑	↗	↓	↑	↗	↑	↗	↗	0
	Elco GF 90 K	2 – 20 g	↗	0	↗	↘	↗	↗	↓	↑	↗	↗	↗	↗	0
Azodicarbonamida	Oxem 100 / 23	1 – 4.5* / 5 – 20* g	↗	↗	↗	↓	↑	↑	↓	↗	↑	↑	↗	↗	0
Peróxido de calcio	Calco C 75	2 – 20 g	↗	↗	0	↘	↗	↗	↓	↑	↑	↑	↗	↗	0
Emulsionantes															
Basado en la lecitina	Leciflor ER 500	0.1 – 0.3 kg	0	0	0	↗	↗	0	0	↗	0	↗	0	0	↗
	Leciflor Sun 100	0.1 – 0.3 kg	0	0	0	0	↗	0	0	↗	0	↗	0	0	↗
	Mulgaprot E / S1 / E-IP	0.1 – 0.3 kg	↗	0	0	↗	↗	↗	0	↗	↗	↗	0	0	0
Basado en el ácido ésteres diacetiltartárico y ácidos grasos de glicerol (DATEM)	Mulgaprime 16	0.2 – 0.4 kg	0	0	0	↘	0	↘	↘	↗	0	↗	0	↗	↗
Emulsionante alternativo basado en la enzimas	Mulgazym DFX	10 – 30 g	0	0	0	↗	0	0	0	↗	0	↗	↗	↑	0
	Mulgazym SFX 21	2 – 10 g	0	0	0	↘	0	0	0	↗	0	↗	0	↗	0
Monoglicéridos	Mulgaprime 90 F	0.2 – 0.5 kg	0	0	0	↘	0	↘	↘	↗	0	↗	0	↗	0
Estearoil-2-lactilato de sodio y de calcio	Mulgaprime SSL	0.2 – 0.5 kg	0	0	0	↗	0	0	↗	↗	0	0	0	0	0
	Mulgaprime CSL	0.2 – 0.5 kg	0	0	0	↗	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Productos de malta															
Enzimas activas	EMCEmalt	0.05 – 2 kg	↘	↘	↘	↗	↗	↘	↗	↘	↘	↘	↘	↗	↘
Aroma de malta	EMCEmaltex ST	0.1 – 2 kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Color de malta	EMCEmalt dark	0.5 – 3 kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gluten de trigo vital															
Proteína de gluten puro	EMCEvit C	0.5 – 3 kg	↑	↗	↗	↘	↗	↗	↘	↗	↑	↗	0	0	0
Potenciador de gluten	EMCEgluten Enhancer 16	0.1 – 0.3 kg	0	0	0	↗	0	0	0	0	↗	↗	0	↗	0
	EMCEgluten Enhancer 22	0.1 – 0.3 kg	0	0	0	↑	0	0	0	↗	↑	↗	0	↑	0
	EMCEgluten Plus	0.2 – 1 kg	0	0	0	0	0	0	0	0	↑	↗	0	↑	0
Agentes de blanqueamiento															
Peróxido de benzoílo	Decolox 27 / 32	10 – 60 g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de leguminosas	SOYnovo VES / EAS	0.2 – 2 kg	↗	0	0	↘	↗	↗	↘	↗	↗	↗	0	0	0
	LentiNovo	0.3 – 3 kg	0	0	0	↘	↗	↗	↘	↗	↗	↗	0	0	0
Sistemas enzimáticos	EMCEbest Lox Plus	0.2 – 2 kg	0	0	0	0	↗	0	↘	↗	↗	↗	0	↗	0
	Alphamalt LOX 25952	5 – 30 g	0	0	0	0	0	0	0	↑	↗	↗	0	↗	0
Ablandadores de harina															
L-cisteína	EMCEsoft P / P 10	1 – 5 / 10 – 50 g	↘	↘	↘	↑	↘	↘	↑	0	↘	↘	↘	0	0
	Porit L	5 – 20 g	↘	↘	↘	↑	↘	↘	↑	0	↘	↘	↘	0	0
Levaduras inactivas	EMCErelax 400	0.15 – 0.5 kg	↘	↘	↘	↑	↘	↘	↑	0	↘	↘	↘	0	0
Metabisulfito sódico	EMCEmeta B	5 – 10 g	0	0	0	↗	0	0	↑	↗	↘	↘	0	↓	0
Reguladores de la acidez															
Sales de ácidos orgánicos e inorgánicos	Rowelit	50 – 200 g	↗	0	0	↗	0	↗	0	↗	↗	↗	0	0	0
	Secalit	10 – 50 g	0	0	0	↘	↗	↗	↘	↗	↗	↗	↗	0	0
Compuestos especiales															
Anti-cuerda	EMCErope D	0.1 – 0.8 kg	0	0	0	↘	↗	0	↘	0	↗	↗	↗	↘	0
	EMCEbest DON 004	0.5 – 1 kg	0	0	0	↘	↑	↑	↓	↑	↑	↗	↑	↑	0
Anti-daños por insectos	EMCEbest DON 002	0.5 – 1 kg	0	0	0	↘	↗	↗	↘	↗	↗	↗	0	↗	0
	EMCEbest BugStop	0.5 – 1 kg	0	0	0	↗	↗	0	0	0	↗	↗	0	↗	0

Mejora de los productos horneados

Nombre del artículo	Volumen	Duración de conservación	Aspecto tostado y sabor	Textura, fina	Estructura de la miga	Efecto de blanqueo	Textura crujiente	Blandura
Alphamalt V	↑	↑	↑	↓	↓	0	↑	↑
Alphamalt VC 5000	↑	↗	↗	↓	↓	0	↑	↑
Alphamalt A 7010	↑	↗	↗	↓	↓	0	↑	↑
Alphamalt Fresh (range)	0	↑	0	0	0	0	0	0
Deltamalt FN-A 50	↗	↑	↑	↓	↓	0	↑	0
Deltamalt FN-A 5000	↗	↑	↑	↓	↓	0	↑	0
Deltamalt FN-B	↗	↑	↑	↓	↓	0	↑	0
Alphamalt A 6003	↑	↗	↗	0	0	0	↗	0
Alphamalt T 8006	↗	0	0	0	↗	0	↗	0
Powerzym 5000	↑	↗	↗	0	0	0	↗	0
Powerzym 6000	↑	↗	↗	↗	0	0	↗	0
Powerzym 26699	↑	0	↗	↗	0	0	0	0
Betamalt 25 FBD	↗	↑	↑	↓	↓	0	↑	0
Alphamalt GA 5071	↗	0	↗	↘	↘	0	↗	0
Alphamalt Gloxy 5080	↗	0	0	0	0	0	0	0
Alphamalt Gloxy 14080	↗	0	0	0	↗	↗	0	0
Alphamalt ROX	↗	0	0	↗	↗	↗	0	0
Alphamalt Gloxy 24921	↑	0	0	0	↗	↗	0	0
Alphamalt Gloxy 24922	↗	0	0	0	↗	↗	0	0
Alphamalt Gloxy 26810	↑	0	0	0	0	0	0	0
Alphamalt POX 26988	↑	0	0	0	0	0	0	0
Alphamalt HCC	↑	↗	0	↗	↗	0	↗	↗
Alphamalt HC 7002	↗	0	0	↗	↗	↗	0	0
Alphamalt HC 22443	↗	0	↗	↗	↗	↗	0	0
Alphamalt HCE	↑	↗	0	0	0	0	↗	↗
Secabon	↗	0	0	↘	0	0	0	↗
Alphamalt TTC	0	0	0	↗	↗	0	0	0
Alphamalt TTX	↑	0	↗	↗	↑	0	0	0
Alphamalt PRO	↘	0	↗	↘	0	0	↗	↗
Alphamalt BK 18222 SF	↓	0	↗	↘	↓	↓	↘	↗
Alphamalt LQ 4020	↘	0	0	↘	↘	↘	↘	↗
Alphamalt BK 5020	↓	0	↗	↘	↘	↘	↘	↗
Alphamalt LPX	↑	↗	0	↑	↗	↗	↗	0
Alphamalt EFX Mega	↑	↗	0	↑	↑	↗	↗	0
Alphamalt EFX Ultra	↑	↗	↗	↑	↗	0	↗	0
Tigerzym 01	↗	0	0	↑	↑	↗	0	0
Alphamalt BX	↑	↗	↗	↑	↗	↗	↑	0
Alphamalt BXT	↑	↗	↗	↑	↗	↗	↑	0
Alphamalt BE (range)	↗	↗	↗	↘	↘	0	↗	↗
Alphamalt AX	↑	0	0	↑	↗	↗	0	0
AXzyme	↑	0	↗	↑	↗	0	0	0
Oxyzym	↑	0	0	↗	↗	0	0	0
Omnizym 26007	↑	↗	↗	↗	0	0	0	↗
Omnizym 26017	↑	↗	↗	↗	0	0	0	↗
Alphamalt AXX	↑	↗	0	↗	↗	0	0	0
Alphamalt PT 100	↗	0	0	0	0	0	0	0
Alphamalt PT 26977	↗	0	0	↗	0	0	0	0
Elco C 100 / P 100	↑	0	0	↗	↗	0	0	↘
Elco BE CS	↑	0	0	↗	↗	0	0	↘
Elco 0 CA	↑	0	0	↗	↗	0	0	↘
Elco GF 90 K	↑	0	0	↗	↗	0	0	↘
Oxem 100 / 23	↑	0	0	↑	↗	0	0	↘
Calco C 75	↗	0	0	0	↗	0	0	↘
Leciflor ER 500	↗	0	↑	↗	0	0	0	0
Leciflor Sun 100	↗	0	↑	↗	0	0	0	0
Mulgaprot E / S1 / E-IP	↗	↗	0	↗	0	0	↗	↗
Mulgaprime 16	↑	0	0	↗	↑	0	0	0
Mulgazym DFX	↑	0	0	↗	0	0	0	0
Mulgazym SFX 21	↑	↑	0	↗	↑	0	0	0
Mulgaprime 90 F	↑	↑	0	↗	↑	0	0	0
Mulgaprime SSL	↑	↗	↗	0	↗	0	0	0
Mulgaprime CSL	↑	0	↑	↗	↑	0	0	0
EMCEmalt	↗	↗	↗	↘	↘	↓	↑	↗
EMCEmaltex ST	0	0	↑	0	0	0	0	0
EMCEmalt dark	0	0	↑	0	0	0	0	0
EMCEvit C	↗	↘	0	↗	↗	↘	↘	↘
EMCEgluten Enhancer 16	↗	0	0	0	0	0	0	0
EMCEgluten Enhancer 22	↑	0	0	↗	0	0	0	0
EMCEgluten Plus	↑	0	0	0	0	0	0	0
Decolox 27 / 32	0	0	0	0	0	↑	0	0
SOYnovo VES / EAS	0	0	0	↗	↗	↑	0	0
LentiNovo	0	0	0	↗	↗	↑	0	0
EMCEbest Lox Plus	↑	0	0	↗	↑	↑	0	0
Alphamalt LOX 25952	↗	0	0	↗	↑	↗	0	0
EMCEsoft P / P 10	↗	0	↘	0	0	0	↗	↗
Porit L	↗	0	↘	0	0	0	↗	↗
EMCErelax 400	↗	↗	↗	0	0	0	↗	↗
EMCEmeta B	↘	↘	0	0	0	↓	0	↗
Rowelit	0	0	↗	0	0	0	0	↗
Secalit	0	0	↘	0	0	0	0	0
EMCErope D	↘	0	↘	0	↗	0	0	↘
EMCEbest DON 004	↑	↗	0	↗	↗	0	↗	↘
EMCEbest DON 002	↑	0	↗	↗	↗	0	↗	↘
EMCEbest BugStop	↗	0	0	↗	0	0	0	0

Harinas problemáticas / harinas compuestas

Nombre del artículo	Harina con un bajo nivel de enzimas	Harina dañada por el calor	Harina baja en proteína	Harina alta en proteína	Pan agrietado	Harina dañada por el calor	Harina dañada por los insectos	10% harina de mandioca	90% harina de centeno
Alphamalt V	🟢	🟢	⚪	🟢	🟡	🟡	🔴	🟡	🟢
Alphamalt VC 5000	🟢	🟢	🟢	🟢	🟡	🟡	🔴	🟢	🟢
Alphamalt A 7010	🟢	🟢	⚪	🟢	🟡	🟡	🔴	🟡	🟢
Alphamalt Fresh (range)	🟢	⚪	⚪	⚪	🔴	🟡	🔴	🟢	🟢
Deltamalt FN-A 50	🟢	🟢	⚪	🟢	🔴	🟡	🔴	🟢	🟢
Deltamalt FN-A 5000	🟢	🟢	⚪	🟢	🔴	🟡	🔴	🟢	🟢
Deltamalt FN-B	🟢	🟢	⚪	🟢	🔴	🟡	🔴	🟢	🟢
Alphamalt A 6003	🟢	🟢	🟢	🟢	🟡	🟡	🟡	🟢	🟡
Alphamalt T 8006	🟢	🟢	🟢	🟢	🟡	🟡	🟡	🟢	🟢
Powerzym 5000	🟢	🟢	🟡	🟡	🟡	🟡	🔴	🟢	🔴
Powerzym 6000	🟢	🟢	🟡	🟡	🟡	🟡	🔴	🟢	🟡
Powerzym 26699	🟢	🟢	🟡	🟡	🟡	🟡	🔴	🟢	🟡
Betamalt 25 FBD	🟢	🟢	⚪	⚪	🔴	🔴	🔴	🟢	🟢
Alphamalt GA 5071	🟢	🟢	⚪	⚪	⚪	⚪	🔴	🟢	🟢
Alphamalt Gloxy 5080	⚪	🔴	🟡	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt Gloxy 14080	⚪	🔴	🟡	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt ROX	⚪	🔴	🟡	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt Gloxy 24921	⚪	🔴	🟡	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt Gloxy 24922	⚪	🔴	🟡	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt Gloxy 26810	⚪	🔴	🟡	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt POX 26988	⚪	🔴	🟡	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt HCC	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟡	🟡	🟢	🟢
Alphamalt HC 7002	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟡	🟡	🟢	🟢
Alphamalt HC 22443	🟢	🟢	🟡	⚪	🟢	🟡	🟡	🟢	🟢
Alphamalt HCE	🟢	🟢	🟡	⚪	⚪	🔴	🟡	⚪	🟢
Secabon	🟢	🟢	🟡	⚪	⚪	🔴	🔴	🟡	🟢
Alphamalt TTC	⚪	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt TTX	⚪	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt PRO	⚪	🟢	🔴	🟡	⚪	🔴	🔴	🔴	🟡
Alphamalt BK 18222 SF	🔴	🟡	🔴	🟡	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
Alphamalt LQ 4020	🟡	🟡	🔴	🟡	🔴	🔴	🔴	🟡	🟡
Alphamalt BK 5020	🔴	🟡	🔴	🟡	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
Alphamalt LPX	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt EFX Mega	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt EFX Ultra	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Tigerzym 01	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt BX	🟢	🟡	🟢	🟢	⚪	🟢	🟡	🟢	🟡
Alphamalt BXT	🟢	🟡	🟢	🟢	⚪	🟢	🟡	🟢	🟡
Alphamalt BE (range)	🟢	🟢	🔴	🟢	🔴	🔴	🔴	🔴	🟡
Alphamalt AX	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
AXzyme	⚪	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	⚪
Oxyzym	⚪	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	⚪
Omnizym 26007	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Omnizym 26017	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt AXX	⚪	🔴	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🔴
Alphamalt PT 100	🟡	🔴	🟡	🔴	⚪	🟢	🟢	🟡	🟢
Alphamalt PT 26977	🟡	🔴	🟡	🔴	⚪	🟢	🟢	🟡	🟢
Elco C 100 / P 100	⚪	🟡	🟢	🟢	🟡	🟢	🟢	🟢	🟡
Elco BE CS	⚪	🟡	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Elco 0 CA	⚪	🟡	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Elco GF 90 K	⚪	🟡	🟢	🟢	🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
Oxem 100 / 23	⚪	🔴	⚪	⚪	⚪	🟢	🟢	🟢	🔴
Calco C 75	⚪	🔴	⚪	🔴	🟡	🟢	🟢	🟢	🟢
Leciflor ER 500	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Leciflor Sun 100	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Mulgaprot E / S1 / E-IP	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Mulgaprime 16	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟡
Mulgazym DFX	🟢	🟢	🟢	🟢	🟡	🟢	🟡	🟢	🟢
Mulgazym SFX 21	🟢	🟢	🟡	🟢	🔴	🟢	🔴	🟢	🟢
Mulgaprime 90 F	🟢	⚪	⚪	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Mulgaprime SSL	🟢	⚪	⚪	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Mulgaprime CSL	🟢	⚪	⚪	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
EMCEmalt	🟢	🟢	⚪	⚪	🟡	🔴	🔴	🟢	🟢
EMCEmaltex ST	🟢	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪	🟡	⚪	🟢
EMCEmalt dark	🟢	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪	🟡	⚪	🟢
EMCEvit C	⚪	🟢	🟢	🔴	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
EMCEgluten Enhancer 16	⚪	🟢	🟢	🔴	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
EMCEgluten Enhancer 22	⚪	🟢	🟢	🔴	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
EMCEgluten Plus	⚪	🟢	🟢	🔴	⚪	🟢	🟢	🟢	🟢
Decolox 27 / 32	⚪	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪	🟡
SOYnovo VES / EAS	⚪	🔴	🟡	⚪	⚪	🟢	🟢	⚪	🟡
LentiNovo	⚪	🔴	🟡	⚪	⚪	🟢	🟢	⚪	🟡
EMCEbest Lox Plus	⚪	🔴	🟡	⚪	⚪	🟢	🟢	⚪	🟡
Alphamalt LOX 25952	⚪	🟡	🟡	⚪	⚪	🟢	🟢	⚪	🟡
EMCEsoft P / P 10	🟢	🟢	⚪	🟢	⚪	🔴	🔴	⚪	⚪
Porit L	🟢	🟢	⚪	🟢	⚪	🔴	🔴	⚪	⚪
EMCErelax 400	🟢	🟢	⚪	🟢	⚪	🔴	🔴	⚪	⚪
EMCEmeta B	🟢	🟢	⚪	🟢	⚪	🔴	🔴	⚪	⚪
Rowelit	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴	🟢	⚪	🟢
Secalit	🔴	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢	⚪	🟢
EMCErope D	🟡	🟡	🟡	🟡	🟢	🟡	🟡	⚪	🟢
EMCEbest DON 004	⚪	⚪	🟢	⚪	⚪	🟢	🔴	🟢	🟡
EMCEbest DON 002	🟢	🟢	🟢	⚪	⚪	⚪	🔴	🟢	🟡
EMCEbest BugStop	🔴	🟢	🟢	🟡	🟢	🟡	🟡	⚪	🟢

Harinas para galletas / harinas para gofres

Nombre del artículo	Extensibilidad	Prevención contra el encogimiento	Aspecto tostado	Prevención contra la ruptura	Tratamiento de las fisuras
Alphamalt V	🟢	🟡	🟢	🟡	🟡
Alphamalt VC 5000	🟢	🟡	🟢	🟡	🟡
Alphamalt A 7010	🟢	🟡	🟢	🟡	🟡
Alphamalt Fresh (range)	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Deltamalt FN-A 50	🟢	🟡	🟢	🟡	🟡
Deltamalt FN-A 5000	🟢	🟡	🟢	🟡	🟡
Deltamalt FN-B	🟢	🟡	🟢	🟡	🟡
Alphamalt A 6003	🟢	⚪	🟢	⚪	⚪
Alphamalt T 8006	🟡	⚪	🟢	⚪	⚪
Powerzym 5000	🟢	🟡	🟢	🟢	🟢
Powerzym 6000	🟢	⚪	🟢	⚪	⚪
Powerzym 26699	🟢	⚪	🟢	🟢	🟢
Betamalt 25 FBD	⚪	⚪	🟢	⚪	⚪
Alphamalt GA 5071	⚪	⚪	🟢	⚪	⚪
Alphamalt Gloxy 5080	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt Gloxy 14080	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt ROX	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt Gloxy 24921	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt Gloxy 24922	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt Gloxy 26810	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt POX 26988	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt HCC	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
Alphamalt HC 7002	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
Alphamalt HC 22443	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
Alphamalt HCE	🟢	🟢	⚪	🟡	🟢
Secabon	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
Alphamalt TTC	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt TTX	🟡	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt PRO	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt BK 18222 SF	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt LQ 4020	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
Alphamalt BK 5020	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢
Alphamalt LPX	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt EFX Mega	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt EFX Ultra	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Tigerzym 01	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
Alphamalt BX	🔴	🔴	🟢	🔴	🔴
Alphamalt BXT	🔴	🔴	🟢	🔴	🔴
Alphamalt BE (range)	🔴	🔴	🟢	🔴	🔴
Alphamalt AX	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
AXzyme	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Oxyzym	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Omnizym 26007	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Omnizym 26017	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt AXX	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt PT 100	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Alphamalt PT 26977	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Elco C 100 / P 100	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Elco BE CS	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Elco 0 CA	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Elco GF 90 K	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Oxem 100 / 23	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Calco C 75	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Leciflor ER 500	🟡	🟡	⚪	🟢	🟢
Leciflor Sun 100	🟡	🟡	⚪	🟢	🟢
Mulgaprot E / S1 / E-IP	🟡	🟡	⚪	🟢	🟢
Mulgaprime 16	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Mulgazym DFX	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Mulgazym SFX 21	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Mulgaprime 90 F	🟡	🟡	⚪	🟡	🟡
Mulgaprime SSL	🟡	🟡	⚪	🟡	🟡
Mulgaprime CSL	🟡	🟡	⚪	🟡	🟡
EMCEmalt	🟡	🟡	🟢	⚪	⚪
EMCEmaltex ST	⚪	⚪	🟢	⚪	⚪
EMCEmalt dark	⚪	⚪	🟢	⚪	⚪
EMCEvit C	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
EMCEgluten Enhancer 16	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
EMCEgluten Enhancer 22	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
EMCEgluten Plus	🔴	🔴	⚪	🔴	🔴
Decolox 27 / 32	⚪	⚪	⚪	⚪	⚪
SOYnovo VES / EAS	🟡	🔴	⚪	⚪	⚪
LentiNovo	🟡	🔴	⚪	⚪	⚪
EMCEbest Lox Plus	🟡	🔴	⚪	⚪	⚪
Alphamalt LOX 25952	🟡	🔴	⚪	⚪	⚪
EMCEsoft P / P 10	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
Porit L	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
EMCErelax 400	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
EMCEmeta B	🟢	🟢	⚪	🟢	🟢
Rowelit	🔴	⚪	🟢	🔴	🔴
Secalit	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
EMCErope D	🔴	🔴	⚪	⚪	⚪
EMCEbest DON 004	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
EMCEbest DON 002	🔴	🔴	🔴	🔴	🔴
EMCEbest BugStop	🔴	🔴	⚪	⚪	⚪

* Nota : La dosis máxima del producto de Mühlenchemie « Oxem 100 » (100 % azodicarbonamida o ADA) es de 45 ppm. Esta dosificación ha sido especificada por la OMS y el FCC (Food Chemicals Codex) como el nivel máximo para el tratamiento de la harina. Sustitución : Por cada parte ADA, se utilizan 10 partes del Alphamalta AX.

Clave: ↓ Fuerte bajada, efecto decreciente ↘ Ligera bajada, efecto decreciente ↗ Leve subida, efecto creciente ↑ Fuerte subida, efecto creciente 0 Ningún cambio significativo 🟢 Añadido recomendado 🟡 Añadido cuestionable 🔴 Añadido no recomendado

Producimos más de 1000 agentes de tratamiento de harina hechos a medida. Si no encuentra la solución a su problema, por favor contáctenos.

En general: Todas las recomendaciones realizadas están concebidas para una harina de trigo típica y corriente y deben ser interpretadas como una guía de orientación. Le recomendamos hacer un test de cocción en el horno. Las recomendaciones pueden variar de una harina a otra. La dosificación óptima dependerá de la calidad de la harina, de la receta, de la masa y del proceso de cocción y deberá ser determinada a través de unas pruebas de cocción u horneado.

Mühlenchemie GmbH & Co. KG | Kurt-Fischer Str. 55, D-22926 Ahrensburg | Tel.: + 49 (0) 41 02 / 202-001 | Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010 | info@muehlenchemie.com | www.muehlenchemie.com

2 Navegador MC
Reología

Mühlenchemie
Understanding Flour

Ingrediente activo	Nombre del artículo	Dosis típica por cada 100 kg de harina	Harinógrafo: Absorción de agua	Harinógrafo: Tiempo de evolución de la harina	Harinógrafo: Estabilidad de la masa	Harinógrafo: Ablandamiento de la masa	FN: Índice de caída	Extensógrafo: Extensibilidad	Extensógrafo: Resistencia a la extensión	Extensógrafo: Energía	Alveógrafo: Presión (P)	Alveógrafo: Extensibilidad (L)	Alveógrafo: Energía (W)	Alveógrafo: Valor P/L	Amilógrafo: Temperatura máx.	Amilógrafo: Viscosidad máxima	MC Normas: Valor de sedimentación	MC Normas: Valor IDK	Mixolab: Absorción	Mixolab: Mezcla	Mixolab: Gluten +	Mixolab: Viscosidad	Mixolab: Amilasas	Mixolab: Retrogradación	Rheofermentómetro: Volumen de la harina	Rheofermentómetro: Tolerancia de la harina	Rheofermentómetro: Volumen de la harina 60 min
Sistema enzimático																											
Amilasas	Alphamalt V	5 – 40 g	0	↘	↘	↗	↓	↑	↓	↓	↘	↗	↘	↘	↘	↘	0	↗	↘	↓	↓	↘	↓	↘	↗	0	0
	Alphamalt VC 5000	5 – 20 g	0	↘	↘	↗	↘	↑	↓	↓	↘	↗	↘	↘	↘	0	0	↗	↘	↓	↓	↘	↓	↘	↗	0	0
	Alphamalt A 7010	0.1 – 1 g	0	↘	↘	↗	↘	↑	↓	↓	↘	↗	↘	↘	↘	↘	0	↗	↘	↓	↓	↓	↓	↘	↗	0	0
	Alphamalt Fresh (range)	2 – 60 g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	↘	0	0	0	0	0	0	0	0	↓	0	0	0
	Deltamalt FN-A 50	0.4 – 5 g	↘	0	↓	↑	↓	0	0	↗	↘	↗	0	↓	↓	↘	0	0	↓	↓	↘	↓	↓	0	0	↓	↑	0	↑
	Deltamalt FN-A 5000	4 – 20 g	↘	0	↓	↑	↓	0	0	↗	↘	↑	0	↓	↓	↘	0	0	↓	↓	↘	↓	↓	0	0	↓	↑	0	↑
	Deltamalt FN-B	10 – 20 g	↘	↘	↓	↑	↓	0	↘	0	↘	↗	0	↓	↓	↘	0	0	↓	↓	↘	↓	↓	0	↘	0	↗	↘	↗
Amilasa-hemicelulasa compleja	Alphamalt A 6003	8 – 15 g	↘	↓	↘	↑	0	↑	↘	↘	↘	↗	↘	↘	↘	↘	0	↗	↘	↓	↘	↘	0	↘	↘	↘	↗	0	↗
	Alphamalt T 8006	10 – 20 g	0	↘	↗	↑	0	↗	↘	↘	↗	↘	↘	0	↓	↘	0	0	↘	↘	0	0	↘	↘	↗	0	0
	Powerzym 5000	5 – 20 g	↘	↓	↘	↑	0	↗	↘	↘	↘	↗	↘	↘	↘	↘	0	↗	↘	↗	↗	↘	0	0	↗	↗	0
	Powerzym 6000	6 – 15 g	↘	↓	↘	↑	↘	↑	↘	↘	↘	↗	↘	↘	↓	↘	0	↗	↘	↗	↗	↘	0	0	↗	↗	0
	Powerzym 26699	10 – 30 g	0	↘	↓	↑	↓	↘	↑	↗	↘	0	0	↓	↘	0	0	↘	↓	↓	0	↗	0	↗	↑	↑	0	↑
Beta-amilasa	Betamalt 25 FBD	10 – 50 g	↓	↓	↘	↑	↓	↗	↘	↘	↘	↗	↘	↓	↓	↓	0	↗	↘	0	0	↘	↘	↘	0	0	↗
Glucoamilasa	Alphamalt GA 5071	1 – 10 g	↘	↘	↘	↓	0	↗	↘	↘	↘	↗	↘	↘	↘	↘	0	0	↘	0	0	↘	↗	↘	0	0	↗
Oxidasa	Alphamalt Gloxy 5080	0.1 – 10 g	↗	↗	↑	↓	0	↘	↗	0	↗	↘	↘	↗	0	0	0	0	↘	0	↗	0	0	0	↗	↗	0
	Alphamalt Gloxy 14080	5 – 20 g	↑	↗	↑	↓	0	↘	↗	0	↗	↘	↘	↗	0	0	0	0	↘	0	↗	0	0	0	↗	↗	0
	Alphamalt ROX	10 – 50 g	↗	↗	↑	↓	0	↘	↗	0	↗	↘	↘	↗	0	0	0	↘	↘	0	↗	0	0	0	↗	↗	0
	Alphamalt Gloxy 24921	5 – 10 g	0	↗	0	↘	0	0	↗	0	0	↘	0	↗	0	0	0	↘	↘	0	↗	↗	↗	↗	0	↗	0
	Alphamalt Gloxy 24922	10 – 20 g	0	↗	↗	↘	0	↗	↗	0	0	0	0	↗	0	0	0	↘	↘	0	↗	↗	↗	0	↗	↗	0
	Alphamalt Gloxy 26810	5 – 20 g	0	↗	0	↘	0	0	↗	0	0	0	0	↗	0	0	0	↘	↘	0	↑	↗	↗	0	↘	↗	0
	Alphamalt POX 26988	8 – 20 g	0	0	↗	↘	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	↘	0	0	0	0	0	↗	↗	0
Hemicelulasas (pentosanasas, xilanasas)	Alphamalt HCC	2 – 12 g	0	↑	0	↗	↘	0	0	↘	0	↘	↘	↗	↘	0	↗	↗	↘	↘	↘	0	0	0	↗	0	0
	Alphamalt HC 7002	5 – 15 g	↗	↗	0	0	↗	↗	↘	0	↘	↗	0	↓	0	0	0	0	↘	↘	↘	0	0	0	0	↘	0
	Alphamalt HC 22443	2 – 10 g	0	0	0	0	0	0	↘	0	↘	↗	0	↓	0	0	0	0	↘	↘	0	0	↓	↘	0	↘	↗
	Alphamalt HCE	2 – 8 g	↘	↑	↘	↗	↘	↗	↘	↗	0	↘	↘	↗	↘	0	0	↗	↘	↘	0	0	0	0	↗	0	↗
	Secabon	5 – 15 g	0	0	↘	↗	0	↗	↘	↗	↘	↗	↘	↘	0	↘	0	↗	↘	↘	↘	↘	0	0	↗	0	0
	Alphamalt TTC	1 – 5 g	↗	0	↗	↗	0	↘	↗	0	↗	↘	↘	↗	↘	↘	0	↗	↘	↓	↘	0	0	0	↗	↗	0
	Alphamalt TTX	1 – 5 g	0	0	↗	0	0	0	↗	0	0	↘	↘	↗	0	0	0	↗	0	↘	0	0	0	0	0	↘	0
Proteasas (exo- y endopeptidasas)	Alphamalt PRO	5 – 20 g	↘	↓	↓	↑	0	↑	↓	↓	↓	↑	↓	↓	↓	↑	↓	↑	↘	↓	↘	↓	0	0	↓	↓	↓
	Alphamalt BK 18222 SF	3 – 12 g	0	0	↓	↑	0	↘	↓	↓	↓	↓	↓	↓	0	↓	↘	↓	↓	↘	↓	↓	0	0	↓	↓	↓
	Alphamalt LQ 4020	20 – 50 g	↗	↓	↓	↑	0	↑	↓	↓	↓	↑	↓	↓	↓	↗	↓	↗	↘	↓	↘	↓	0	0	↓	↓	↓
	Alphamalt BK 5020	30 – 70 g	↓	↓	↓	↑	0	↘	↗	↗	↗	↘	↗	↗	↓	↑	↓	↑	↓	↓	↘	↓	0	0	↓	↓	↓
Carboxilesterasas (lipasas, fosfolipasas, glucolipasas)	Alphamalt LPX	0.5 – 5 g	0	0	↗	↘	0	↘	↗	↗	↗	↘	↗	↗	0	↗	↗	↘	↘	↗	0	↗	↗	↗	↗	↑	↗
	Alphamalt EFX Mega	0.5 – 10 g	0	0	↗	↘	0	0	0	0	↘	↘	0	↓	0	0	↗	↘	↘	0	0	↗	↗	↗	↑	↑	↗
	Alphamalt EFX Ultra	0.5 – 20 g	0	0	↗	↘	↓	0	0	0	↘	↘	0	↓	0	0	↗	↗	↘	0	0	↗	↗	↗	↑	↑	↗
	Tigerzym 01	1 – 5 g	0	0	↗	0	0	0	0	↗	0	↘	0	↗	0	0	0	0	↘	↗	0	↗	↗	↗	0	↗	0
Sucedáneos de bromato	Alphamalt BX	15 – 40 g	0	0	↓	↑	0	↓	↑	↑	↑	↓	↘	↑	↘	↘	0	↓	↘	↗	↗	↗	↘	↘	↑	↑	0
	Alphamalt BXT	1 – 7 tablets	0	0	↓	↑	0	↓	↑	↑	↑	↓	↘	↑	↘	↘	0	↓	↘	↗	↗	↗	↘	↘	↑	↑	0
	Alphamalt BE (range)	2 – 30 g	0	↗	↓	↑	↘	↓	↑	↑	↑	↘	↘	↑	↘	↘	↗	↓	↘	↗	↑	↘	↓	0	↑	↑	0
Sucedáneos de azodicarbonamida	Alphamalt AX	1 – 45 g*	↗	↑	↑	↓	0	↓	↑	↑	↑	↓	↑	↑	0	0	0	↓	↘	↗	↗	↗	↗	↗	↑	↑	↑
	AXzyme	5 – 25 g	0	↘	↘	0	0	0	0	0	0	↓	0	↑	0	0	0	↘	↘	↗	↗	↗	↘	↘	0	↗	↗
	Oxyzym	5 – 30 g	0	↗	↗	↘	0	↓	↑	↗	↑	↓	0	↑	0	0	0	↘	↘	↗	0	↘	↗	↗	↗	↗	↗
	Omnizym 26007	5 – 20 g	0	↘	↓	↑	↓	↑	↓	↗	↘	↗	0	↓	↘	0	↑	0	↗	↓	↓	0	0	↘	↗	↑	0
	Omnizym 26017	5 – 20 g	0	↗	↗	↗	↘	↑	↓	↗	↘	↗	0	↓	↘	0	0	↗	↓	↓	↓	↓	↓	↑	↗	↑	↑
	Alphamalt AXX	20 – 50 g	↗	↓	↗	0	↗	↘	↑	↑	↑	↘	0	↑	0	0	0	↘	0	0	↗	↗	↘	↘	↗	↑	0
Transglutaminasa	Alphamalt PT 100	0.5 – 20 g	0	↗	0	0	0	↘	↗	0	0	0	0	0	0	0	0	0	↘	↘	0	0	↘	0	0	0	↗
	Alphamalt PT 26977	10 – 30 g	0	↗	↗	0	↗	↘	↑	0	0	0	0	0	0	0	0	0	↘	↘	0	0	↘	0	0	↗	↗
Agentes de tratamiento de la harina																											
Ácido ascórbico y preparaciones	Elco C 100 / P 100	2 – 10 g	↗	↑	↑	↓	0	↓	↑	↑	↑	↓	↑	↑	0	0	0	↓	0	↑	↑	0	0	0	↗	↑	↗
	Elco BE CS	5 – 15 g	↗	↑	↑	↓	0	↘	↗	↑	↑	↘	↑	↑	0	0	0	↘	0	↗	↑	↗	↗	↗	↗	↑	0
	Elco 0 CA	5 – 25 g	0	↘	↗	↘	0	↓	↑	↑	↑	↓	↗	↑	0	0	0	↘	↗	↘	↗	↗	↗	↗	↗	↑	0
	Elco GF 90 K	2 – 20 g	0	↘	↗	↘	0	↓	↑	↑	↑	↘	↗	↑	0	0	0	↘	↗	↘	↗	↗	↗	↗	0	↗	0
Azodicarbonamida	Oxem 100 / 23	1 – 4.5* / 5 – 20* g	↑	↑	↑	↓	0	↓	↑	↑	↑	↓	↑	↑	0	0	0	↓	0	↑	↑	0	0	0	↑	↑	0
Peróxido de calcio	Calco C 75	2 – 20 g	0	↑	0	↘	↘	↘	↑	↘	↑	↓	↘	↑	0	0	0	↘	0	↑	↑	0	0	0	↑	↑	0
Emulsionantes																											
Basado en la lecitina	Leciflor ER 500	0.1 – 0.3 kg	↘	0	↗	0	0	0	↗	↗	0	0	0	0	0	0	0	0	↘	↗	↘	↗	↗	↗	0	0	↗
	Leciflor Sun 100	0.1 – 0.3 kg	↘	0	↗	↘	0	0	↗	↗	0	0	0	0	0	0	0	0	↘	↗	↘	↗	↗	↗	0	0	↗
	Mulgaprot E / S1 / E-IP	0.1 – 0.3 kg	↘	0	↗	↘	0	↗	↘	↗	0	0	0	0	0	0	0	0	↘	0	↘	↗	0	↗	0	0	↗
Basado en el ácido ésteres diacetiltartárico y de ácidos grasos de glicerol (DATEM)	Mulgaprime 16	0.2 – 0.4 kg	0	0	↗	↘	0	0	↗	↗	↗	0	0	0	0	0	0	↗	0	↘	0	↘	↗	↗	↗	↗	↗
Emulsionante alternativo basado en la enzimas	Mulgazym DFX	10 – 30 g	↘	0	↗	↘	0	0	↑	↗	↗	0	↑	↗	0	0	↗	↓	↘	0	↘	↗	↗	↘	↑	↑	↑
	Mulgazym SFX 21	2 – 10 g	↗	0	0	↘	0	0	↑	↗	0	0	0	0	0	0	0	↘	0	0	0	↗	↗	↓	↗	0	↗
Monoglicéridos	Mulgaprime 90 F	0.5 – 0.5 kg	0	0	↗	↘	0	0	↗	↗	0	0	0	0	0	↑	↗	0	↘	0	0	0	↗	↘	↗	↘	0
Estearoil-2-lactilato de sodio y de calcio	Mulgaprime SSL	0.5 – 0.5 kg	↗	0	↓	0	0	0	↗	↗	0	↗	0	0	↗	↑	↑	↓	↓	0	↗	↗	↗	↗	↗	↘	0
	Mulgaprime CSL	0.5 – 0.5 kg	↗	0	↓	0	0	0	↗	↗	0	0	0	0	↗	↑	↑	↓	↘	0	↗	0	↗	↗	↗	↘	0
Productos de malta																											
Enzimas activas	EMCEmalt	0.05 – 2 kg	↓	↘	↘	↗	↓	↗	↘	↗	↘	↗	↘	↗	↓	↘	0	↗	0	↘	↘	↗	↓	↓	↗	0	↗
Aroma de malta	EMCEmaltex ST	0.1 – 2 kg	↑	↗	↑	↓	0	↘	↑	↑	↑	0	↑	↗	0	0	0	↘	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Color de malta	EMCEmalt dark	0.5 – 3 kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gluten de trigo vital																											
Proteína de gluten puro	EMCEvit C	0.5 – 3 kg	↑	↗	↑	↓	0	↘	↑	↑	↑	↘	↑	↗	0	0	0	↓	↗	↗	0	0	↗	0	↑	↑	↑
Potenciador de gluten	EMCEgluten Enhancer 16	0.1 – 0.3 kg	↑	↑	↑	↓	0	↓	↑	↑	↑	↓	↘	↑	↑	↘	0	0	↘	↗	0	↗	0	0	↑	↑	↑
	EMCEgluten Enhancer 22	0.1 – 0.3 kg	↑	↑	↑	↓	0	↓	↑	↑	↑	↓	0	↑	↑	↘	0	0	↘	↗	0	↗	0	0	↑	↑	↑
	EMCEgluten Plus	0.2 – 1 kg	↗	0	0	↓	0	↓	↑	↑	0	↘	0	↑	0	0	0	0	0	↗	↗	↗	↗	↗	0	↘	↗
Agentes de blanqueamiento																											
Peróxido de benzoílo	Decolox 27 / 32	10 – 60 g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de leguminosas	SOYnovo VES / EAS	0.2 – 2 kg	↗	0	↗	0	0	0	↗	0	0	0	0	↗	0	0	0	0	↑	0	↘	↘	↘	↗	↘	↘	↗	↗	0
	LentiNovo	0.3 – 3 kg	↗	↘	↗	↘	↘	↓	↑	↗	↑	↓	0	↑	0	0	0	↑	↘	↘	↘	↘	↗	0	↓	↗	↗	↗
Sistemas enzimáticos	EMCEbest LOX Plus	0.2 – 2 kg	↑	↓	↗	↘	↓	↓	↑	↗	↑	↓	0	↑	0	↓	0	↑	↓	0	0	↓	↗	↘	↓	↑	↑	↑
	Alphamalt LOX 25952	5 – 30 g	0	0	↗	↘	↘	↓	↑	↗	↑	↓	0	↑	0	0	0	↓	0	0	↘	0	↘	↘	0	↑	↗
Ablandadores de harina																											
L-cisteína	EMCEsoft P / P 10	1 – 5 / 10 – 50 g	↓	↘	↓	↑	0	↑	↓	↓	↓	↑	↓	↓	0	0	↘	↑	↘	↘	↓	0	0	0	↘	0	↘
	Porit L	5 – 20 g	↓	↘	↓	↑	0	↑	↓	↓	↓	↑	↓	↓	0	0	↘	↑	↘	↘	↓	0	0	0	↓	0	↓
Levaduras inactivas	EMCErelax 400	0.15 – 0.5 kg	↓	0	↓	↑	0	↗	↘	↘	↘	↗	↘	↗	↗	↘	↘	↗	↘	↘	↓	0	0	0	↘	0	↘
Metabisulfito sódico	EMCEmeta B	5 – 10 g	0	↗	↓	↑	0	0	↓	↓	↘	0	↓	0	0	0	↓	↑	0	↘	0	0	0	0	↓	↓	↓
Reguladores de la acidez																											
Sales de ácidos orgánicos e inorgánicos	Rowelit	50 – 200 g	0	0	↑	↓	↑	↗	↗	↗	↗	↗	↗	↗	↗	↗	0	0	↗	↗	0	↓	↑	↗	↘	0	0
	Secalit	10 – 50 g	0	0	↑	↓	0	↘	↗	↗	↗	↗	↗	↘	↗	0	0	↘	↗	↗	0	↓	↑	↗	↘	0	0
Compuestos especiales																											
Anti-cuerda	EMCErope D	0.1 – 0.8 kg	0	↗	↗	↓	↗	↘	↗	↘	↗	↘	↘	↗	↗	0	↘	↘	0	↗	↘	0	↗	↗	↗	↗	↘
	EMCEbest DON 004	0.5 – 1 kg	0	0	↗	0	0	↗	↘	↘	↗	↘	↘	↗	↗	↗	↘	↗	↘	↘	↗	↗	↘	↗	↗	↗	↗
Anti-daños por insectos	EMCEbest DON 002	0.5 – 1 kg	0	0	↗	0	0	↓	↗	↗	↗	↓	↗	↗	0	0	↘	↓	↘	↘	↗	↗	↘	↗	↗	↗	↗
	EMCEbest BugStop	0.5 – 1 kg	↘	0	0	↘	↓	↓	↑	↗	↑	↓	↘	↑	↑	↗	↓	↓	↘	↘	0	↗	↗	↗	↓	↗	↓

* Nota : La dosis máxima del producto de Mühlenchemie « Oxem 100 » (100 % azodicarbonamida o ADA) es de 45 ppm. Esta dosificación ha sido especificada por la OMS y el FCC (Food Chemicals Codex) como el nivel máximo para el tratamiento de la harina. Sustitución: Por cada parte ADA, se utilizan 10 partes del Alphamalta AX.

Clave: ↓ Fuerte bajada, efecto decreciente · ↘ Leve bajada, efecto decreciente · ↗ Leve subida, efecto creciente · ↑ Fuerte subida, efecto creciente · 0 Ningún cambio significativo

Producimos más de 1000 agentes de tratamiento de harina hechos a medida. Si no encuentra la solución a su problema, por favor contáctenos.

En general: Todas las recomendaciones realizadas están concebidas para una harina de trigo típica y corriente y deben ser interpretadas como una guía de orientación. Le recomendamos hacer un test de cocción en el horno. Las recomendaciones pueden variar de una harina a otra. La dosificación óptima dependerá de la calidad de la harina, de la receta, de la masa y del proceso de cocción y deberá ser determinada a través de unas pruebas de cocción u horneado.

Mühlenchemie GmbH & Co. KG | Kurt-Fischer Str. 55, D-22926 Ahrensburg | Tel.: + 49 (0) 41 02 / 202-001 | Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-010 | info@muehlenchemie.com | www.muehlenchemie.com