

베이킹 솔루션

Clean Label Baking : 건강과 환경

“귀사의 제품에 유화제 함량을 줄이고,
천연가공 및 소비자 친화적인 Clean Label Trend에 맞는 제품으로 바꾸어 드립니다.”



▶ 제빵 · 제과용 효소

효소는 수천년 동안 빵과 과자를 만드는 데 사용되어 왔습니다.

오늘날 효소는 장인 및 산업용 빵 생산과 신선빵, 포장 빵, 냉동 빵과 제과 부문 전반에 걸쳐 사용됩니다.

그리고 소비자들이 점점 더 즐거움과 편안함을 위해 빵을 선택함에 따라 제빵용 효소의 역할은 계속해서 커질 것입니다.

맛있고 바삭바삭한 바게트 크러스트부터 놀랍도록 부드러운 식빵에 이르기까지

당사의 빵, 과자 제조 효소는 다양하게 소비자 친화적인 이점을 제공합니다.

이것이 바로 베이킹을 좋아하는 제빵사들이 당사의 더 똑똑한 효소를 선택하는 이유입니다.

제빵 · 제과용 효소가 주는 스마트한 솔루션

클린 라벨 베이킹을 위한 최적의 반죽을 만들고, 비용을 줄일 수 있습니다.

- 베이킹에 SMS(메타중아황산염) 및 환원제, 유화제를 줄일 수 있으며, 부드럽고 탄력 있는 질감으로 일관된 빵과 과자의 품질을 얻을 수 있습니다.
- 기존 재료보다 적은 양으로 사용할 수 있는 반죽 강화 효소로 비용을 절감하고 탄소 배출량을 줄일 수 있습니다.

아크릴아마이드 수치를 95%까지 감소시킬 수 있습니다.

- 소비자의 우려를 해결하고, 클린 라벨 추세에 맞는 소비자 친화적인 제품을 만들 수 있습니다

효소가 신선도를 높이고, 제품손실을 줄여줍니다.

- 빵의 전분은 시간이 지남에 따라 수분이 방출되고 ‘노화’됩니다. 전분의 노화는 빵을 딱딱하게 하고 맛을 떨어뜨립니다. 효소는 그 과정을 늦출 수 있습니다. 유통기한 동안 부드럽고, 탄력적이고, 촉촉하며, 좋은 식감을 더 오래 유지하게 합니다.

1. 구운 식품을 부드럽고 탄력 있고 촉촉하게 유지할 수 있습니다.

- 구운 음식은 모든 사람의 하루를 즐겁게 만듭니다. 아침식사로 롤의 바삭바삭한 크러스트를 씹을 때나 입에서 녹는 머핀을 먹을 때나 신선함이 즐거움의 핵심입니다.

2. 눈을 즐겁게 해주는 구운 빵 · 과자

- 빵집에서도 슈퍼마켓에서도 소비자는 눈으로 먼저 먹습니다. 다양한 시각적 신호를 통해 제과류의 맛이 아주 좋을 것이라는 확신을 갖게 됩니다.

3. 빵과 과자는 첫 인상이 중요합니다.

- 매장에서 소비자는 풍부한 황금색과 좀더 구조적으로 완전한 빵과 비스킷을 찾습니다. 이는 두 번 가열하여 수분을 잃게되는 냉동 제품이나 파베이크 제품의 경우 특히 달성하기 어려울 수 있습니다.

빵·과자에는 어떤 효소가 사용되는가?

빵과 과자를 만드는 효소에는 아밀라아제뿐 아니라, 자일라나아제, 리파아제, 옥시다아제, 프로테아제, 아스파라기나아제가 포함됩니다.

각 효소는 빵·과자 생산에 특정 용도로 사용됩니다.

빵이나 과자를 더 오랫동안 신선하게 유지하고

더 먹음직스럽게 보이게 만드는 효소도 포함됩니다.

제빵·제과 효소는 또한 밀가루 품질을 향상시키고

반죽과 글루텐을 강화하며 반죽을 조절합니다.

그리고 아크릴아마이드 수치를 낮추는 빵·제과 효소도 있습니다.

제빵 업계의 끊임없는 과정은 표준화된 밀가루를 사용하여 빵의 품질을 일정하게 유지하는 것입니다. 곱팡이성 알파-아밀라아제와 같은 밀가루 교정효소는 알파-아밀라아제 활성을 표준화하여 밀가루의 일반적인 결핍을 교정하는 데 도움이 됩니다. 이를 통해 부피, 크러스트 색상, 부스러기 구조 등 원하는 최종 제품 특성이 보장됩니다.