

Ο ειδικός απαντά...

Χρήσιμες απαντήσεις σε κρίσιμες ερωτήσεις

Αντιμετωπίζετε συγκεκριμένα προβλήματα ή δυσκολίες στην παραγωγή των προϊόντων σας; Επικοινωνήστε μαζί μας στο τηλέφωνο 210/5242100 (υπεύθυνος κ. Τάκης Κορμπάκης) ή στείλτε e-mail στο magazines@forumsa.gr

Ευχαριστούμε τον Τεχνολόγο Τροφίμων **κ. Μιχάλη Ορεσιδίδη**.

Γνωρίστε με κάθε λεπτομέρεια τι είναι το ιμβερτοζάχαρο καθώς επίσης και ποιοι είναι οι λόγοι χρήσης του σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής αλεύρου;

Μείγμα των απλών ζαχάρων, γλυκόζης και φρουκτόζης. Πιο συνηθισμένος τρόπος παρασκευής του, είναι με ιμβερτοποίηση της ζάχαρης. Η ιμβερτοποίηση μπορεί να γίνει με υδρόλυση του διαλύματος της ζάχαρης με αραιά οξέα ή ένζυμα. Με αυτήν, γίνεται μια χαρακτηριστική αλλαγή στη γλυκύτητα ενώ η πιο συνηθισμένη του μορφή είναι σε μορφή σιροπιού ελαφρώς υποκίτρινου. Βασική του ιδιότητα είναι να απορροφά και να συγκρατεί νερό στη μάζα. Για αυτό και χρησιμοποιείται κυρίως σε αρτοσκευάσματα των οποίων την έμφυγη κατάσταση θέλουμε να διατηρήσουμε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (ψωμιάκια, άρτοι σε διάφορες μορφές, τσουρέκια, κέικ, κλπ). Το ποσοστό ιμβερτοζάχαρου που θα χρησιμοποιήσουμε εξαρτάται από τον τύπο και τα χαρακτηριστικά του αρτοσκευάσματος. Άλλες ιδιότητές του είναι η ταχύτερη καστάνωση του χρώματος των αρτοσκευασμάτων και η δημιουργία μιας πιο ευχάριστης γεύσης. Όταν προσθέτουμε ιμβερτοζάχαρο, τα προϊόντα μας παίρνουν ένα πιο έντονο χρυσαφίζον ή ανοικτά καφέ χρώμα επειδή δεν κρυσταλλώνεται και παρεμποδίζει και την κρυστάλλωση των άλλων ζαχάρων.



Ποιες είναι οι ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης των προϊόντων γάλακτος που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία και στη ζαχαροπλαστική αλεύρου;

Το νωπό, πλήρες ή άπαχο γάλα είναι σαφές ότι πρέπει να διατηρείται στο ψυγείο εφόσον δεν χρησιμοποιείται άμεσα. Αν το αποθηκεύσουμε σε θερμοκρασία δωματίου γίνεται ζύμωση του γαλακτικού οξέως και το γάλα ξινίζει. Το συμπυκνωμένο γάλα, το γνωστό μας εβαπορέ, είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία και η αποθήκευσή του δεν παρουσιάζει συνήθως πρόβλημα. Πρέπει, όμως, να εφαρμόζεται η αρχή της χρήσης κατά προτεραιότητα των παλαιότερων δοχείων και απαιτείται προσοχή για την ανακάλυψη τυχόν φουσκωμένων καψών. Όταν τα καψώνια αυτά είναι φουσκωμένα, είναι δείκτες ζυμώσεων και μικροβιολογικών αλλοιώσεων στο προϊόν και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται.

Το ζαχαρούχο γάλα συσκευάζεται συνήθως σε μεγάλα δοχεία. Όταν ανοίξουμε ένα τέτοιο δοχείο πρέπει να το αποθηκεύσουμε σε ψυχρό μέρος και να το διατηρούμε καλυμμένο. Μολονότι η ζάχαρη δρα ως συντηρητικό που περιέχεται στο ζαχαρούχο γάλα, εάν το αφήσουμε ανοικτό θα χαλάσει σε λίγες εβδομάδες. Η θερμοκρασία και το φως επιταχύνουν την καταστροφή του. Το γάλα αυτό θα πρέπει να αναδεύεται πριν τη χρήση γιατί η ζάχαρη έχει την τάση να κρυσταλλώνει στα πλευρικά του τοιχώματα και να κατακάθεται.

Η σκόνη άπαχου ή πλήρους γάλακτος πρέπει να αποθηκεύεται σε ξηρό χώρο. Τα σακιά θα πρέπει να κλείνουν καλά, όταν ανοικτούν, γιατί η σκόνη έχει την τάση να απορροφά υγρασία από τον αέρα, επειδή η περιεκτικότητά της σε υγρασία είναι χαμηλή. Η σκόνη του άπαχου γάλακτος διατηρείται καλύτερα από τη



Η διάρκεια της αποθήκευσης της σκόνης του γάλακτος, εξαρτάται από τη διατηρησιμότητα του προϊόντος και από τις συνθήκες συσκευασίας και αποθήκευσης. Εάν είναι άριστες, διατηρείται το προϊόν για έξι μήνες.



σκόνη του του πλήρους γάλακτος γιατί περιέχει μικρότερη ποσότητα λίπους, οπότε και δεν ταγγίζει γρήγορα. Για τον ίδιο λόγο, η σκόνη πλήρους γάλακτος πρέπει να αγοράζεται σε μικρές ποσότητες και να διατηρείται σε ψυχρούς χώρους. Για τη διάλυση του γάλακτος προτιμάται το κρύο νερό,

γιατί το θερμό διευκολύνει την τήξη των πρωτεϊνών και το διαχωρισμό του λίπους. Η διάρκεια της αποθήκευσης της σκόνης του γάλακτος εξαρτάται από τη διατηρησιμότητα του προϊόντος και από τις συνθήκες συσκευασίας και αποθήκευσης. Εάν έχουμε σκόνη γάλακτος με άριστες συνθήκες επεξεργασίας και εφόσον η θερμοκρασία αποθήκευσης είναι κάτω από τους 20° C, τότε το προϊόν διατηρείται για μια περίοδο 6 μηνών.