

Από τα πιο δυνατά «όπλα» που έχουν οι επαγγελματίες στα χέρια τους για προϊόντα με περισσότερη γεύση και απαλότερη ζύμη είναι η αδρανοποιημένη μαγιά. Ας τη γνωρίσουμε πιο αναλυτικά...

Επιμέλεια
Δημήτρης Μωύσογλου



Αδρανοποιημένη μαγιά

Ο σύμμαχος του αρτοποιού

Η εμφάνιση της αδρανοποιημένης μαγιάς λίγα χρόνια πριν αποτέλεσε ένα πολύ σημαντικό βήμα με πολλά οφέλη για τη βιοτεχνική αρτοποιία. Και αυτό γιατί κυριολεκτικά λύνει τα χέρια του επαγγελματία που επιλέγει να τη χρησιμοποιήσει. Όταν μιλάμε για «αδρανοποιημένη μαγιά» αναφερόμαστε στη μαγιά που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, ώστε να αφαιρεθούν τα ενεργά ένζυμα που συμμετέχουν στη ζύμωση. Στην ουσία ο όρος «αδρανοποιημένη» χαρακτηρίζει ακριβώς τη μαγιά που διαθέτει περιορισμένη ικανότητα παραγωγής αερίων, όπως διοξείδιο του άνθρακα ή δευτερεύοντες μεταβολίτες. Αν και είναι δύσκολο να κατανοήσει κανείς στη θεωρία τις αντιστοιχίες αυτών των επιστημονικών όρων στην παραγωγική διαδικασία, αρκεί να αναφέρουμε πως τα οφέλη για τον αρτοποιό είναι πολλά και χειροπιαστά και αφορούν κάθε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής.



Τα πλεονεκτήματα

Σε κάθε αρτοποιητική διαδικασία, όπου χρησιμοποιείται αλεύρι από δυνατές ποικιλίες σταριού με μικρή ελαστικότητα, υπάρχει ο κίνδυνος να προκύψει μια σκληρή και σφικτή ζύμη που «δουλεύεται» με δυσκολία. Η αδρανοποιημένη μαγιά είναι το καταλληλότερο αντίδοτο σε αυτό το πρόβλημα, καθώς επιδρά ρυθμιστικά στα ρεολογικά χαρακτηριστικά του αλεύρου, μειώνοντας τη δύναμή του και βοηθώντας ώστε να προκύψει

μία απαλή και λεία ζύμη ταχύτερα. Επιπλέον, χαρακτηριστικά της ζύμης, όπως η εκτατότητα, το επίπεδο ωρίμανσης, η αντοχή και ο τελικός όγκος εμφανίζονται ιδιαίτερα αυξημένα. Ακόμη, μειώνεται ο απαιτούμενος χρόνος για την ανάμιξη της ζύμης και παράλληλα αποτρέπεται η οξειδωσή της, ενώ η γεύση και το χρώμα το τελικού ψημένου προϊόντος διατηρούνται αναλλοίωτα. Τέλος, ένα ακόμα πλεονέκτημα αφορά στην ετικέτα των προϊόντων, όπου η αναγραφή των συστατικών είναι επιβεβλημένη. Και αυτό, γιατί στην περίπτωση της αδρανοποιημένης μαγιάς δεν απαιτείται ειδική αναφορά στην ετικέτα, άλλη από τον απλό όρο «μαγιά», κάτι που καθιστά τους καταναλωτές.

Καλύτερη ποιότητα ζύμης

Παρά το ότι τα οφέλη από τη χρήση της αδρανοποιημένης μαγιάς είναι εμφανή καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγικής

διαδικασίας, η ποιότητα και η απόδοση των παραγόμενων προϊόντων εξαρτάται από τις αυξητικές ιδιότητες των κτύρων της μαγιάς και τη διαδικασία αποδυνάμωσης που χρησιμοποιείται. Επιπροσθέτως, ένας βασικός παράγοντας που συνδέεται στενά με την ποιότητα της ζύμης είναι το ποσοστό γλουταθεινής που περιέχεται στη μαγιά.

Το ποσοστό αυτό εκφράζεται με τον όρο Natural Reducing Power ή NRP και διαφέρει ανάλογα με τον τύπο της μαγιάς που χρησιμοποιείται. Για να κατανοήσουμε ακριβώς τον τρόπο με τον οποίο το ποσοστό αυτό επηρεάζει την παραγωγική διαδικασία, αρκεί να σκεφτούμε ότι σε κανονικές συνθήκες αρτοποιίας, η γλουταθεινίνη είναι εγκλωβισμένη στο κύτταρο της μαγιάς και δεν μπορεί να ασκήσει τη δράση της στη ζύμη. Αντίθετα, στην αδρανοποιημένη μαγιά, η γλουταθεινίνη απελευθερώνεται μέσα στη ζύμη, βελτιώνοντας τα ρεολογικά χαρακτηριστικά του αλεύρου και επιδρώντας έτσι, καταλυτικά στην ποιότητα της παραγόμενης ζύμης.



Το «εργαλείο» του αρτοποιού

Με το πέρασμα των χρόνων και την εξέλιξη της επιστήμης ολόένα και πιο εξελιγμένα προϊόντα θα έρχονται στο προσκήνιο. Η αδρανοποιημένη μαγιά δεν αλλιώνει το τελικό προϊόν ούτε σε εμφάνιση και κυρίως ούτε σε γεύση. Αυτός είναι και ο βασικός λόγος για τον οποίο προτιμάται και στη Βιοτεχνική αρτοποιία.



Πού χρησιμοποιείται:

- Διαδικασίες παραγωγής ψωμιού από δυνατό αλεύρι αρτοποιίας με κίνδυνο υπερβολικά σφιχτής ζύμης.
- Διάφορες επεξεργασίες συμπεριλαμβανομένης της ξεκουρασμένης ζύμης και της κατεψυγμένης ζύμης με μικρή διάρκεια ζωής.
- Διάφορες εφαρμογές αρτοποιίας, κυρίως όμως για μπαγκέτες, πίτσες, φρατζολάκια, σταρένιες τортίγιες, πίτες, μπριός και ντόνατς, κρουασάν, προϊόντα σφολιάτας και μπισκότα.

➤ Αλεύρια αρτοποιίας, μείγματα και βελτιωτικά για ψωμί.



ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ

Πιο αναλυτικά, τα πλεονεκτήματα από τη χρήση αδρανοποιημένης μαγιάς σε κάθε στάδιο της παραγωγής αναφέρονται στον πίνακα που ακολουθεί:

ΣΤΑΔΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣ	ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ
➤ Ανάμειξη	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Απαλή λεία ζύμη γρηγορότερα ✓ Διατήρηση του αρώματος της ζύμωσης ✓ Μείωση χρόνου ανάμειξης
➤ Προ-ωρίμανση	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Περιορισμός της σκλήρυνσης της ζύμης
➤ Κόψιμο	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ομοίμορφο βάρος κομματιών ζύμης
➤ Ξεκούραση	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Μείωση του χρόνου ξεκούρασης
➤ Πλάσιμο/διαμόρφωση	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ευκολότερο άνοιγμα-πλάσιμο ✓ Μεγαλύτερη ομοιομορφία ✓ Ελάχιστη συρρίκνωση και σπάσιμο
➤ Ωρίμανση	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Καλύτερη διόγκωση ✓ Μεγαλύτερη αντοχή
➤ Ψήσιμο	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Μεγαλύτερος όγκος και καλύτερη ανάπτυξη στο ψήσιμο
➤ Τελικό προϊόν	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Μεγαλύτερη ομοιομορφία και όγκος ✓ Καλύτερη συνολική εικόνα