

Teigsäuerungsmittel

Definition

Funktion

Inhaltsstoffe

Herstellung

Vertiefung



I-6



Definition

Funktion

Inhaltsstoffe

Herstellung

Vertiefung

Definition

Säurehaltige Backmittel für die Herstellung von Roggenmehl- und -schrothaltigen Broten und Kleingebäck

Anwendung

Zusatz bei der Teigbereitung

Gründe: Roggenmehl- und -schrothaltige Brotteige ohne Säurezusatz ergeben

- Brote mit ungenügender
- Krumenelastizität
 - Schneidbarkeit
 - Bestreichbarkeit
 - Kaubarkeit

Brote mit fadem Geschmack



Definition



Funktion



Inhaltsstoffe



Herstellung



Vertiefung

Teigsäuerungsmittel senken den pH-Wert des Teiges

- Dadurch wird
- die Teigstabilität verbessert
 - die α -Amylase-Aktivität verringert
 - der Stärkeabbau während des Backprozesses gehemmt
 - eine elastische, gut schneid-, bestreich- und kaubare Brotkrume erzielt
 - die gewünschte säuerliche Geschmacksnote eingestellt



Definition

Funktion

Inhaltsstoffe

Herstellung

Vertiefung

Natürliches Vorkommen von Säuren

Milchsäure: entsteht bei allen Milchsäuregärungen (z. B. Sauerteig, Sauerkraut, Rohwurst)

Essigsäure: im Speiseessig

Zitronensäure: in Früchten; kann auch durch Gärung gewonnen werden

Saure Phosphate: natürlicherweise in allen Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft enthalten

Fortsetzung >>



Definition

Funktion

Inhaltsstoffe

Herstellung

Vertiefung

Teigsäuerungsmittel für Roggen- und Mischbrote

Backmittelbestandteil	Wirkung	Auswirkung auf Teig und Gebäck
Milchsäure Essigsäure Zitronensäure Saure Phosphate	pH-Wert-Senkung, Hemmung der Amylaseaktivität	<ul style="list-style-type: none">• Teigstabilisierung• Verbesserung der Krumen- und Porenstruktur und Krumenelastizität• Geschmack
Sauerteig (getrocknet)	pH-Wert-Senkung, Hemmung der Amylaseaktivität	<ul style="list-style-type: none">• Teig- und Krumenstabilisierung• Aromaverstärkung
Sauermilchprodukte (z. B. Buttermilchpulver)	pH-Wert-Senkung Bessere Quellung	<ul style="list-style-type: none">• Teigstabilisierung• Geschmacksverbesserung
Saure Quellmehle	pH-Wert-Senkung Hemmung der Amylaseaktivität Wasserbindung Bessere Quellung und Verkleisterung	<ul style="list-style-type: none">• Teigstabilisierung• Verbesserung der Krumen- und Porenstruktur und Krumenelastizität• Geschmack• Wolliger, trockener Teig• Höhere Teigausbeute• Gute Frischhaltung

Fortsetzung >>



Definition

Funktion

Inhaltsstoffe

Herstellung

Vertiefung

Teigsäuerungsmittel für Roggen- und Mischbrote

Backmittelbestandteil

Wirkung

Auswirkung auf Teig und Gebäck

Quellmehle
Hydrokolloide (z. B. Guarkernmehl)

Wasserbindung
Bessere Quellung und Verkleisterung

- Wolliger, trockener Teig
- Höhere Teigausbeute
- Gute Frischhaltung

Gluten (Vitalkleber)

Wasserbindung
Bessere Teigbindung
(Klebereigenschaften)

- Teigstabilisierung
- Weiche, saftige Krume
- Gashaltevermögen
- Gärtoleranz
- Verbesserte Teigbildung

Lezithin

Bessere Teigbindung
Erhöhtes Gashaltevermögen

- Maschinenfreundlicher Teig
- Volumenvergrößerung

Fortsetzung >>



Definition

Funktion

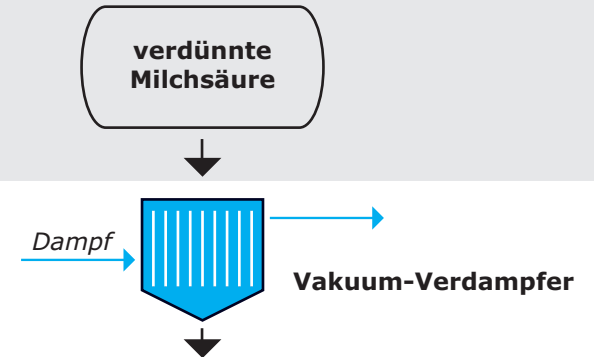
Inhaltsstoffe

Herstellung

Vertiefung

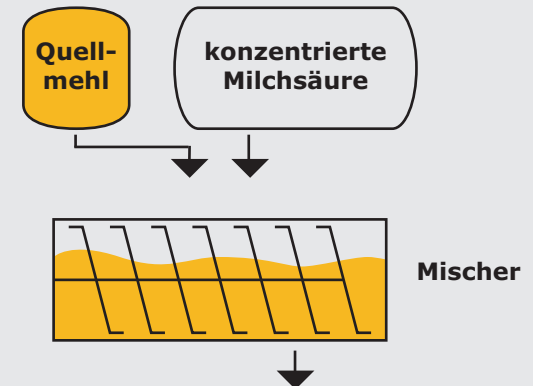
1. Konzentrierung der Milchsäure

durch Eindampfen im Vakuum



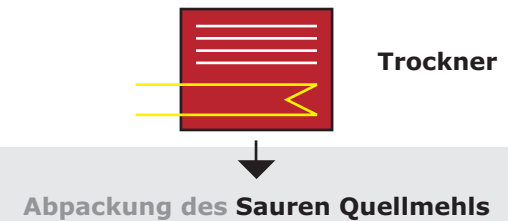
2. Versäuerung des Quellmehls

Vermischen der konzentrierten Milchsäure mit Quellmehl



3. Trocknung

Wasserentzug aus dem Quellmehl





Definition

Funktion

Inhaltsstoffe

Herstellung

Vertiefung

Hier finden Sie vertiefende Informationen:

Beiträge aus bmi aktuell und backwaren aktuell

- bmi aktuell Sonderheft „Backmittel“, Oktober 2000

Fachbroschüren

- Fachbroschüre 12
„Die Bestandteile von Backmitteln für Brot und Kleingebäck – Herkunft und Wirkungsweise“
- Fachbroschüre 13
„Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren – Herkunft und Wirkungsweise“
- Fachbroschüre 23
„Backmittel und Backgrundstoffe – der große Nutznießer ist der Verbraucher“
- Fachbroschüre 28
„Antworten auf Kundenfragen für den/die Bäckereifachverkäufer/in in Österreich“
u.a.

→ Diese Publikationen finden Sie auch auf www.wissensforum-backwaren.de als Download-PDFs.