



Инновации в индустриальном хлебопечении

Как S 500 Flat решает проблемы производства плоских хлебов и лавашей.

Производство плоских хлебов (лаваш, пита, тортилья, фокачча) на автоматизированных индустриальных линиях требует ювелирной точности. Высокая скорость оборудования, температурные перепады и механические нагрузки часто приводят к браку: тесто рвется, стягивается, а готовый продукт быстро сохнет и ломается при скручивании.

Для решения этих специфических задач разработан S 500 Flat – универсальный комплексный улучшитель, адаптированный под жесткие требования высокопроизводительных линий.

Технологические преимущества S 500 Flat

Использование улучшителя в дозировке 1–2% к массе муки позволяет полностью контролировать процесс реологии теста и качество готового продукта.

1. Стабильность на любых линиях

Универсальность: ингредиент эффективно ложится на большинство существующих рецептур плоских хлебов.

Технологичность: нивелирует колебания качества муки (особенно по количеству и качеству клейковины), обеспечивая предсказуемый результат от замеса к замесу.

2. Идеальное поведение теста при формовании

Улучшение растяжимости: тесто становится более податливым, легче раскатывается в тончайший пласт без разрывов.

Снижение пропрессованности: улучшитель снижает внутреннее напряжение в тестозаготовке, предотвращая стягивание и деформацию полуфабриката на конвейере.

3. Безупречный внешний вид готовых изделий

Резистентность к подрывам: контролирует газоудерживающую способность, исключая появление нежелательных крупных пузырей, подрывов корки и трещин.



Гладкая структура: готовый лаваш или пита имеют ровную, привлекательную для потребителя поверхность.

Продление свежести и сохранение товарного вида

Главная проблема плоских хлебов после выпечки – быстрая потеря влаги и эластичности. S 500 Flat эффективно решает эту проблему на этапе хранения и логистики.

Защита от высыхания: удерживает влагу в мякише, предотвращая очерствение лаваша внутри упаковки.

Эластичность и стойкость к заламам: готовые изделия легко скручиваются в роллы и шаурму, не ломаются на сгибах и сохраняют мягкость на протяжении всего срока годности.

Микробиологическая чистота: комплексная защита эффективно предотвращает развитие плесени и картофельной болезни, что критически важно для упакованной продукции с продленным сроком реализации.

Экономический эффект для производителя

Внедрение S 500 Flat в индустриальный процесс позволяет:

1. снизить процент брака на этапе раскатки и выпечки;
2. увеличить скорость работы линий за счет повышения эластичности теста;
3. расширить географию поставок благодаря пролонгированной свежести и микробиологической стабильности продукта.

S 500 Flat – это гарантия стабильного качества, адаптированная к высоким скоростям и строгим стандартам современного индустриального хлебопечения.

Тел: +375 29 326 57 25,
+375 29 166 98 22
www.puratos.ru

УНП 190504595

