

DIE ALTERNATIVE
ZUGABE ANSTELLE VON
DINKEL- UND/ODER
WEIZENGLUTEN



SMART® Spelt



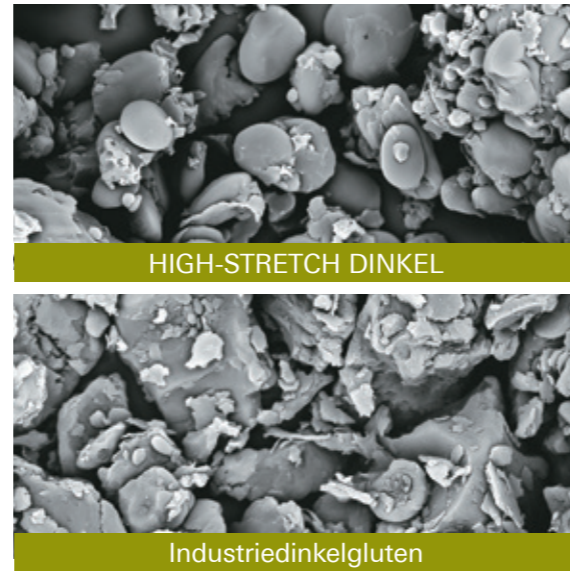
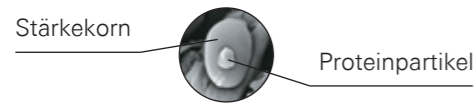
Art.Nr.: 970512 Holz / Europalette

SMART Spelt, das Ultra-Hochproteindinkelmehl, ist die optimale Alternative zum Austausch von Dinkelgluten und Weizengluten. Es ermöglicht die Herstellung von wolligen Teigen mit einer hohen Dehnbarkeit. SMART Spelt wird in der Zutatenliste als DINKELMEHL deklariert.

SMART Spelt – 100% nativ und funktional

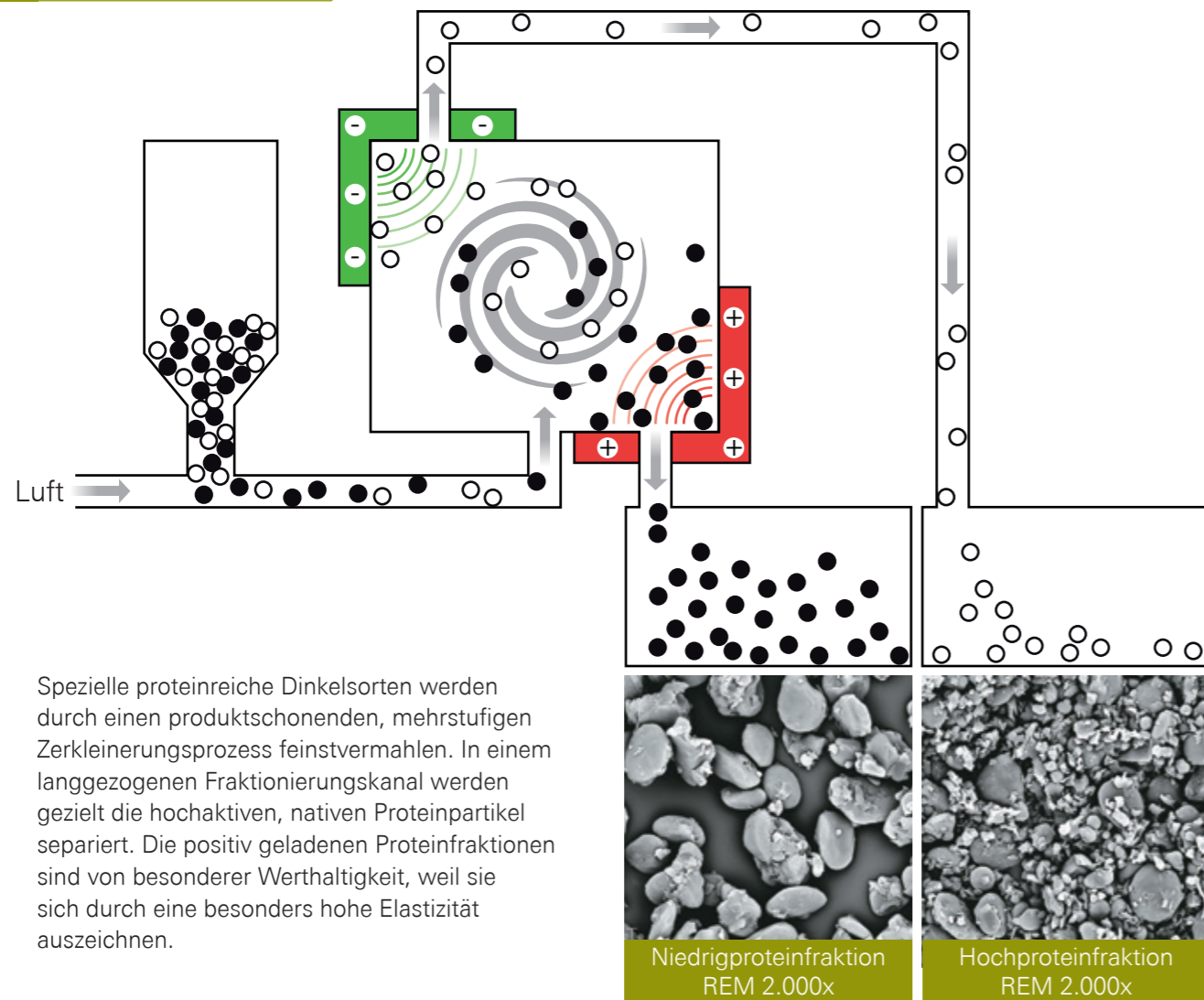
Die alternative Zugabe anstelle von Dinkelkleber und/oder Weizengluten

SMART Spelt ist ein Hochproteinmehl, welches durch eine rein physikalische Fraktionierung aus dem proteinreichen HIGH-STRETCH DINKEL gewonnen wird. Im Gegenteil zum handelsüblichen Dinkel- und Weizengluten werden bei der Herstellung von SMART Spelt kein Wasser (Auswaschen der Stärke) und auch keine hohen Temperaturen (Trocknung) benötigt. Aus diesem Grund bleibt die ursprüngliche, natürliche Kraft und Funktionalität des Dinkelproteins voll erhalten. Dieser Unterschied ermöglicht viele technologische Vorteile.



Rasterelektronenmikroskopie (REM):
2.000-fache Vergrößerung

Technologie

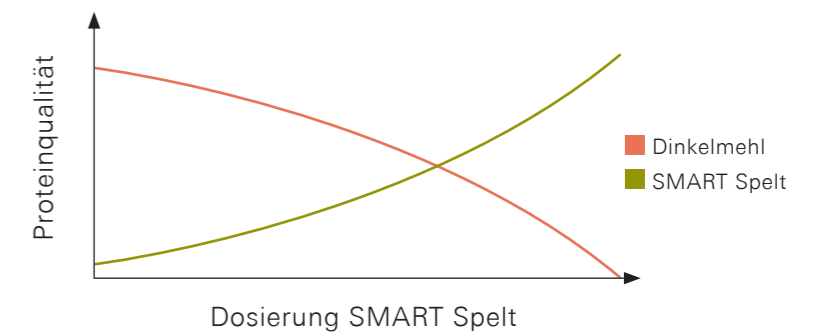


Spezielle proteinreiche Dinkelsorten werden durch einen produktschonenden, mehrstufigen Zerkleinerungsprozess feinstvermahlen. In einem langgezogenen Fraktionierungskanal werden gezielt die hochaktiven, nativen Proteinpartikel separiert. Die positiv geladenen Proteinfraktionen sind von besonderer Werthaltigkeit, weil sie sich durch eine besonders hohe Elastizität auszeichnen.

Gleichbleibende Mehlqualitäten in der Produktion

Sowohl die prozentualen Angaben der Proteinqualität als auch die messbaren Qualitäten fallen erntebedingt unterschiedlich aus. Diese Unterschiede führen erfahrungsgemäß bei jeder Ernte zu gravierenden Schwankungen, was sich in der Teigführung und in der Gebäckqualität negativ bemerkbar macht. Durch den Einsatz von SMART Spelt werden diese erntebedingten Qualitätsschwankungen im Grundmehl ausgeglichen. Dadurch werden verbesserte Teigverarbeitungseigenschaften sichergestellt.

Einsatzmenge von SMART Spelt in Abhängigkeit von der Proteinqualität des Grundmehles



Verbesserte Klebereigenschaften

Da beim SMART Spelt das Protein im Gegensatz zum ausgewaschenen Gluten nativ und unverquollen vorliegt, ermöglicht es eine schnellere Bildung des Klebernetzwerkes, so dass der Teig an Stabilität und Dehnfähigkeit gewinnt. SMART Spelt lässt sich deshalb im Austausch gegen Dinkelgluten und Weizengluten hervorragend zur Proteinanreicherung kleberschwacher Mehle einsetzen.



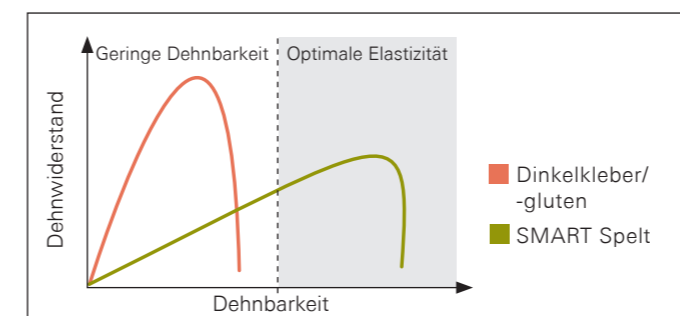
- Dinkelgluten**
- Geringe Dehnbarkeit
 - Teilweise geschädigtes Dinkelprotein



- SMART Spelt**
- Wollige Teige mit hoher Dehnbarkeit
 - Natives, ungeschädigtes Dinkelprotein in seiner ursprünglichen Kraft

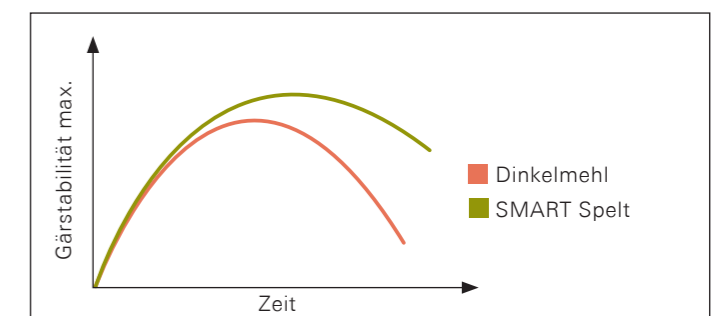
Erhöhte Viskoelastizität







Die besonderen viskoelastischen Eigenschaften von SMART Spelt verbessern die Teigqualität, die Knet-Toleranz und die Verarbeitungseigenschaften.



Erhöhte End-Gärstabilität

Die Teige gewinnen an Gashaltevermögen und End-Gärstabilität. Daraus generiert sich ein höheres Gebäckvolumen.



Anwendung: SMART Spelt	Dosierungsempfehlung SMART Spelt	Vergleich: ohne SMART Spelt (links) und mit SMART Spelt (rechts)
Dinkelkleingebäcke jeglicher Art	2 - 5%	
Vollkorngebäcke / Mehrkorngebäcke	5 - 10%	
Dinkelbrot	3 - 6%	
Dinkelmischbrot	3 - 6%	
Roggenbrot / Roggenmischbrot	4 - 8%	
Dinkel-Hefeteige	3 - 6%	

GoodMills Innovation GmbH
 Customer Care Center

Trettaustraße 35
 21107 Hamburg, Germany
 T + 49 40 751 09 - 666
 F + 49 40 751 09 - 680

ccc@goodmillsinnovation.com
 www.goodmillsinnovation.com