

DIE ALTERNATIVE
ZUGABE ANSTELLE VON
WEIZENGLUTEN



SMART® Wheat



Art.Nr.: 930312 Kunststoff H1 / Europalette

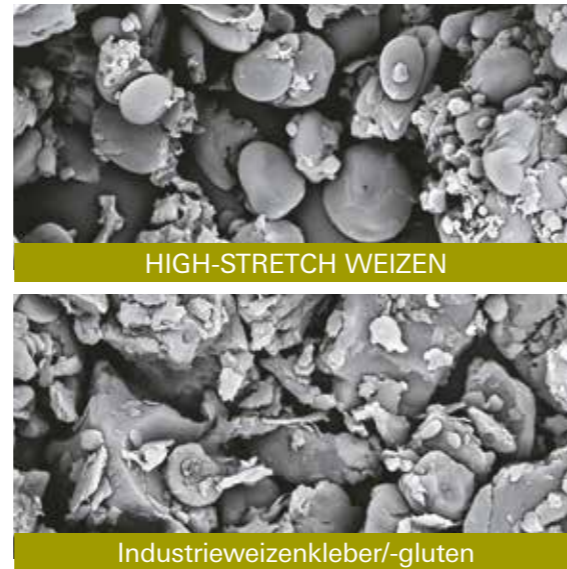
Art.Nr.: 931912 Holz / Europalette

SMART Wheat, das Ultra-Hochproteinweizenmehl, ist die optimale Alternative zum Austausch von Weizenkleber/-gluten. Es ermöglicht die Herstellung von wolligen Teigen mit einer hohen Dehnbarkeit. SMART Wheat wird in der Zutatenliste als WEIZENMEHL deklariert.

SMART Wheat – 100% nativ und funktional

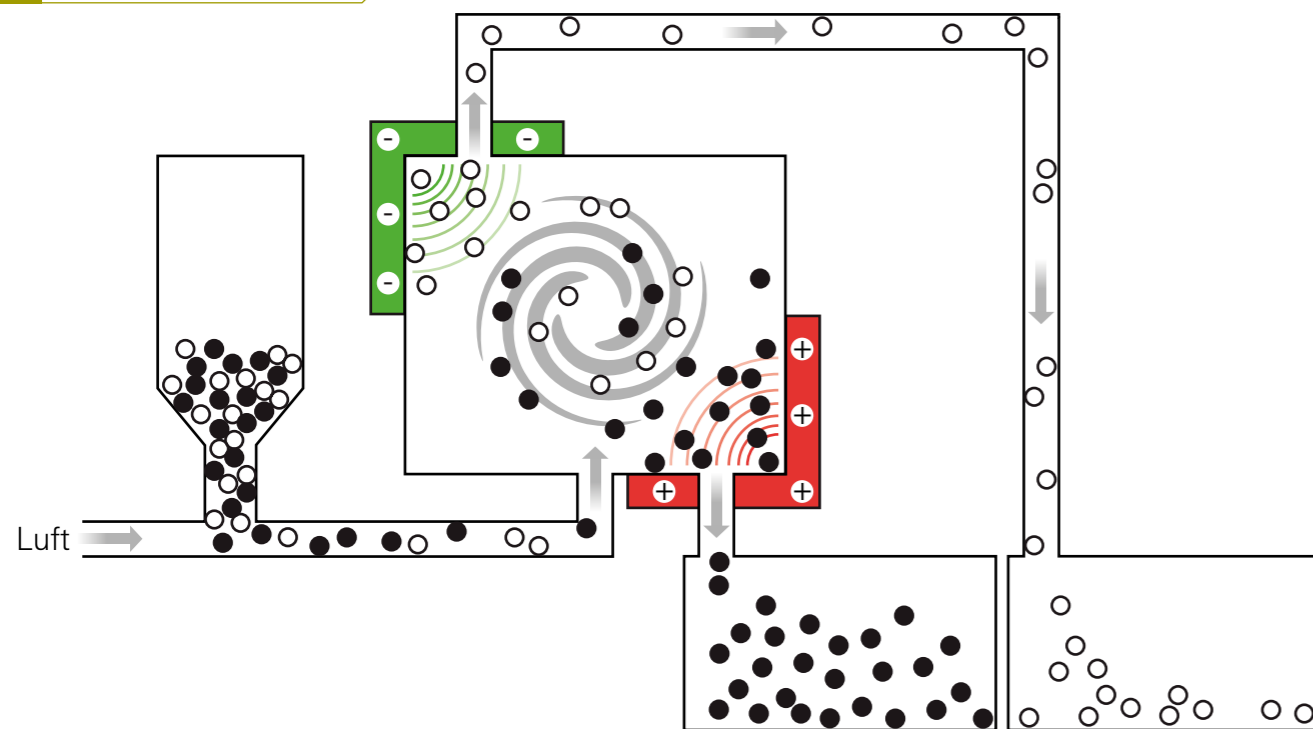
Die alternative Zugabe anstelle von Weizenkleber/-gluten

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

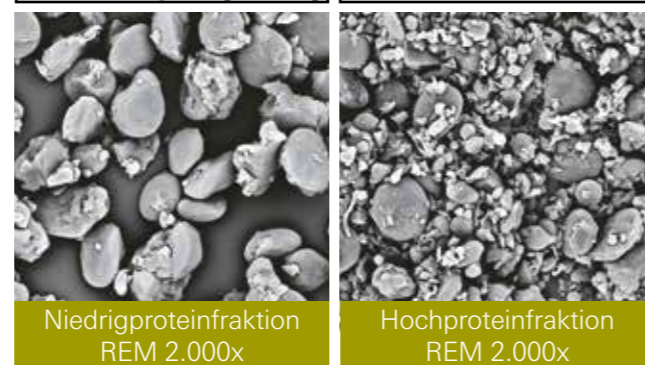


Rasterelektronenmikroskopie (REM):
2.000-fache Vergrößerung

Technologie

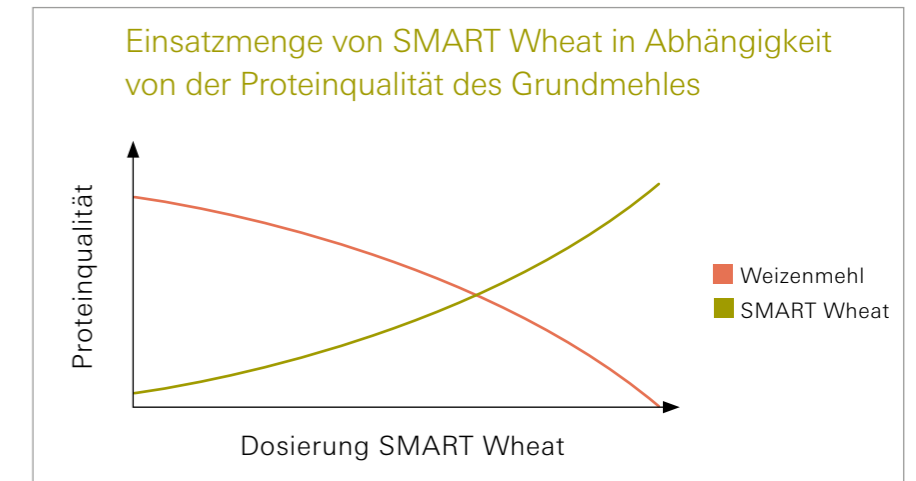


Spezielle proteinreiche Weizensorten werden durch einen produktschonenden, mehrstufigen Zerkleinerungsprozess feinstvermahlen. In einem langgezogenen Fraktionierungskanal werden gezielt die hochaktiven, nativen Proteinpartikel separiert. Die positiv geladenen Proteinfraktionen sind von besonderer Werthaltigkeit, 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 Wheat werden diese erntebedingten Qualitätsschwankungen im Grundmehl ausgeglichen. Dadurch werden verbesserte Teigverarbeitungseigenschaften sichergestellt.

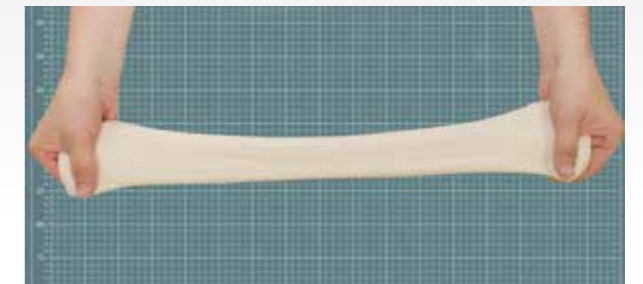


Verbesserte Klebereigenschaften

Da beim SMART Wheat das Protein im Gegensatz zum ausgewaschenen Gluten nativ und unverquollen vorliegt, ermöglicht es eine schnellere Bildung des Klebnetzes, sodass der Teig an Stabilität und Dehnfähigkeit gewinnt. SMART Wheat lässt sich deshalb im Austausch gegen Weizenkleber/-gluten hervorragend zur Proteinanreicherung kleberschwacher Mehle einsetzen.



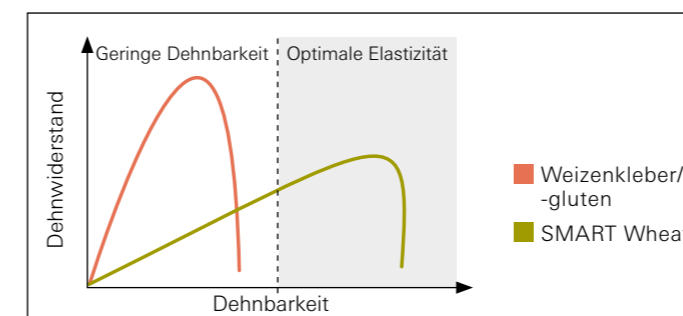
- Weizenkleber**
- Geringe Dehnbarkeit
 - Teilweise geschädigtes Weizenprotein



- SMART Wheat**
- Wollige Teige mit hoher Dehnbarkeit
 - Natives, ungeschädigtes Weizenprotein in seiner ursprünglichen Kraft

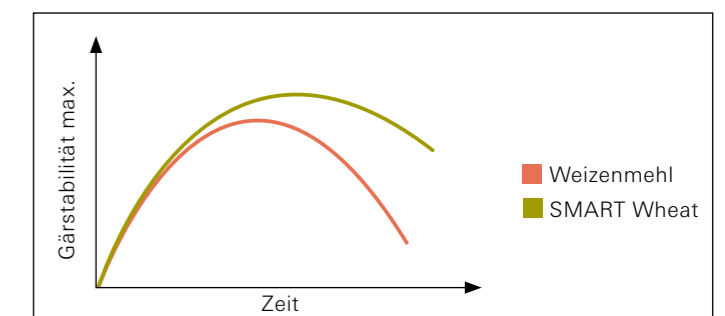
Erhöhte Viskoelastizität








Die besonderen viskoelastischen Eigenschaften von SMART Wheat 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 Wheat	Dosierungsempfehlung SMART Wheat	Vergleich: ohne SMART Wheat (links) und mit SMART Wheat (rechts)
Weizenkleingebäcke / Kleingebäcke jeglicher Art	2 - 5%	
Vollkorngebäcke / Mehrkorngebäcke	5 - 10%	
Weizenbrot	2 - 5%	
Weizenmischbrot	2 - 5%	
Roggenbrot / Roggenmischbrot	3 - 7,5%	
Hefeteige	2 - 5%	
Berliner	5 - 10%	

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