

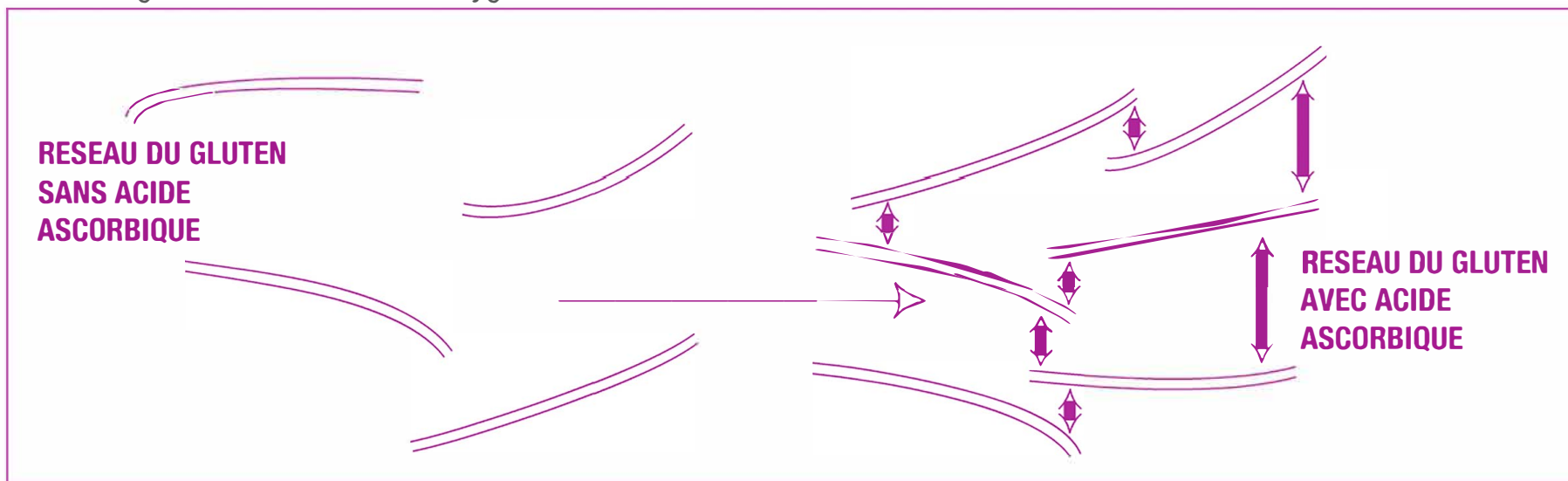
→ C'EST UN ADDITIF

→ DEFINITION

Il est utilisé dans la fabrication du pain pour son action oxydante

→ OXYDATION

Il participe à une cascade de réactions qui contribuent au renforcement du gluten grâce à la fixation de l'oxygène.



→ OXYDANTS AUTORISES EN BOULANGERIE-PATISSERIE
ACIDE ASCORBIQUE (E300) ET SES SELS

ACTION OXYDANTE: en panification fine et spéciale

SUR LA PATE, il:

- améliore la fermeté de la pâte,
- réduit le temps de première fermentation,
- augmente la tolérance à l'apprêt.

SUR LE PRODUIT FINI, il:

- augmente le volume du pain,
- confère au pain un meilleur aspect et une mie plus blanche et plus aérée.

ACTION ANTI-OXYDANTE - en biscuiterie-pâtisserie, il:

- évite la décoloration des pigments naturels des fruits utilisés (fonction réductrice anti-oxygène),
- limite la vitesse de rancissement des produits finis et prolonge leur conservation.