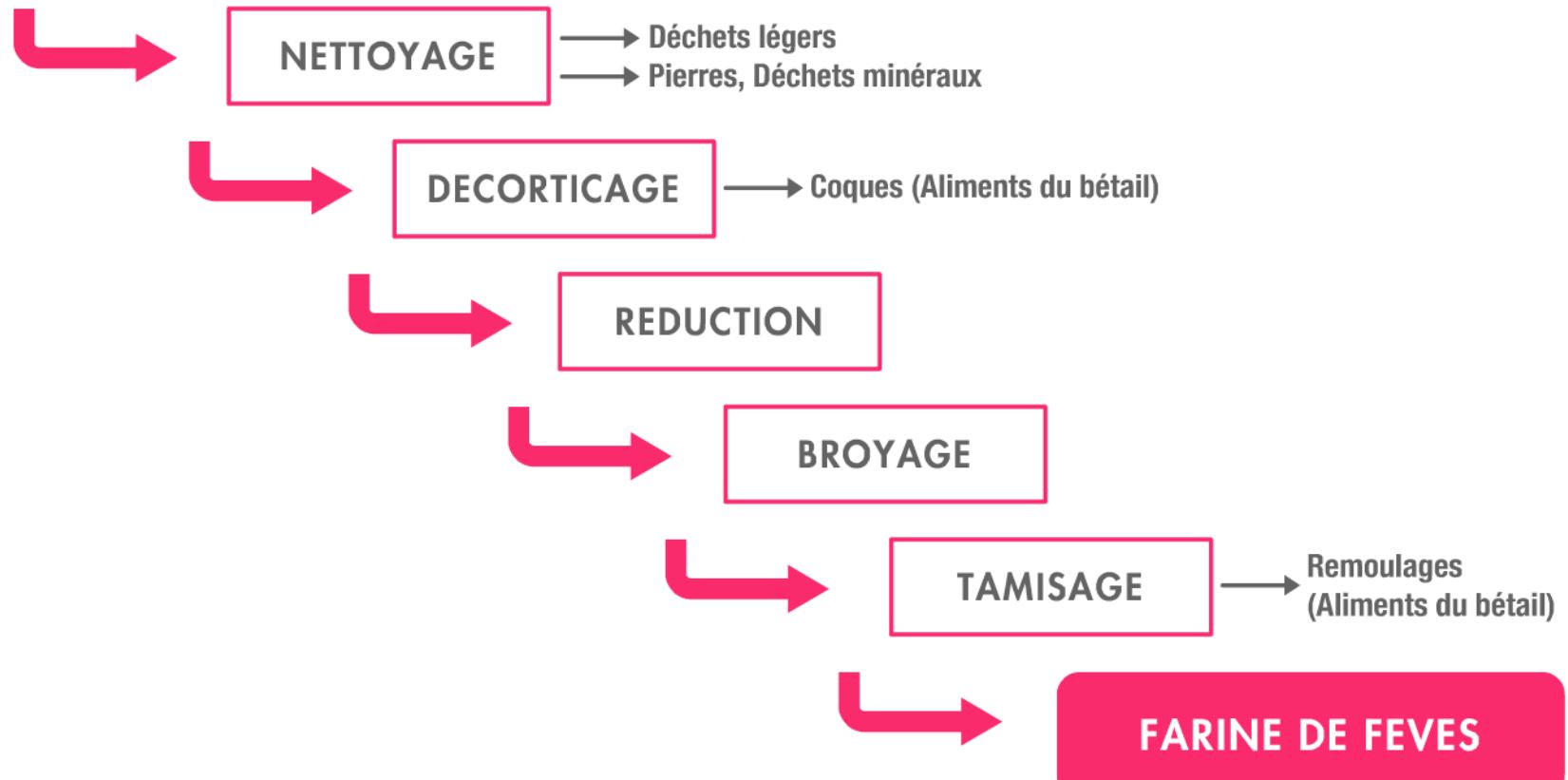


**FEVES OU FEVEROLLES**

Par son action oxydante sur le gluten,  
grâce à une enzyme, la lipoxygénase, elle:

- améliore la machinabilité,
- améliore l'aptitude de la pâte à supporter les opérations manuelles ou mécaniques de division, boulage, façonnage,
  - améliore la tolérance de la pâte,
  - agit sur la couleur de la pâte et de la mie.

Par son taux élevé en protéines solubles et en sucre, elle:

- régularise la fermentation.