

AMÉLIORANTS

DE PANIFICATION



L'incorporation d'améliorants EUROGERM permet d'améliorer les caractéristiques des produits finis (moelleux, croustillant, texture, saveur ...), de les personnaliser et de maîtriser les process industriels ou artisanaux. Les améliorants répondent ainsi à une tendance forte du marché visant la différenciation des produits de boulangerie et de viennoiserie, afin de mieux satisfaire le goût des consommateurs et de s'adapter aux divers modes de production et de distribution.



Améliorants Technologiques

ADDIGERM est une gamme d'améliorants de panification, standard ou spécifique, adaptés à tous les process de fabrication. Formulés en fonction des applications et des diagrammes, ils apportent sécurité, qualité, productivité.



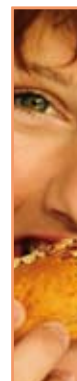
Améliorants Compléments

Pour produire un effet spécifique qui optimise vos améliorants de base, les compléments technologiques apportent, selon vos attentes : force, souplesse, volume, aspect, conservation.



Améliorants Nutritionnels

ADDIGERM NUTRI permet de renforcer l'intérêt nutritionnel des farines. Les allégations nutritionnelles obtenues dans les produits finis sont fonction de l'améliorant sélectionné et du dosage.



Améliorants Nouvelles Technologies

Pour répondre aux évolutions du marché, des modes de fabrication et favoriser l'innovation, EUROGERM formule des améliorants spécifiques, adaptés aux nouvelles technologies, pour différents diagrammes.



Expertise Boulangère

1 500 tests de panification sont réalisés par mois dans le centre d'essais d'EUROGERM. Objectifs : mesurer les caractéristiques des produits et mettre en adéquation les farines et les pains.



Accompagnement : QUALITEC®

Outil de diagnostic précieux pour les clients, Qualitec® dresse les profils sensoriels des produits finis et les positionne par rapport aux différentes offres. De même, il anticipe les goûts des consommateurs et les tendances du marché. Qualitec Nutrition®, lui, dresse le profil nutritionnel des produits.

ANALYSE SENSORIELLE
QUALITEC® CLASSIQUE
BRIOCHETTES

CLIENT : ...
OBJECTIF : Améliorer la perception de la texture en bouche et au toucher du témoin

DATE : 20/07/2008
DLUO : 16/08/2008
CONSERVATION : J+14
JURY : naïf et expert
TEST : profil

Laboratoire d'analyse sensorielle est soumis à la norme AFNOR V09-105

LES PRODUITS

TÉMOIN	ESSAI 1	ESSAI 2
		
		
		

Aspect général		
Assez bel aspect (10.33)	Assez bel aspect (9)	Assez bel aspect (9.5)

Densité de la mie		
Légèrement aérée (7.83)	Légèrement aérée (8.16)	Légèrement aérée (8.33)

SYNTHÈSE ASPECT VISUEL

Il n'y a pas de différence marquée entre le témoin et les deux essais.
Les trois briochettes ont un assez bel aspect avec une mie légèrement aérée.



EUROGERM SA

Parc d'activités bois Guillaume - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE
Tél. +33 (0)3 80 730 777 - Fax +33 (0)3 80 730 770
www.eurogerm.com - E-mail : contact@eurogerm.com