

A importância da refrigeração adequada da massa no processo de panificação

A temperatura da massa tem grande influência sobre sua consistência, no comportamento da fermentação, e, finalmente, no produto final.



O gelo em escama ajuda a manter a temperatura da massa na amassadeira no mínimo indispensável.

Por se deixar dosar com precisão e poder ser integrado em processos automatizados, este meio de refrigeração encontra cada vez mais preferência, em detrimento de outros métodos. Além disso, deixa-se misturar rápida- e integralmente na massa a refrigerar.

Através da ampla área de superfície das finas «escamas» de gelo a - 7° C, o frio distribui-se rapidamente na massa do pão, sem influenciar de forma negativa a receita por diluição excessiva de água, uma vez que este gelo com capacidade de refrigeração muito rápida requer menos quantidade a junta à massa.

O gelo em escama da MAJA impede que a levedura inicie prematuramente o processo de fermentação, permitindo um melhor processamento da massa, e a obtenção da consistência ideal.

Resultado: óptimo processo de fabrico, e produtos de panificação de alta qualidade!

Como se fabrica o gelo em escama da MAJA

O conceito básico desenvolvido pela MAJA há ca. 50 anos continua simples e genial !

Um cilindro metálico refrigerado, a rodar lentamente num reservatório de água, produz continuamente gelo de qualidade e características constantes. A água em contacto com o cilindro refrigerado congela, criando um fina camada de gelo, a qual acaba por estalar em contacto com um raspador, produzindo as finas escamas de gelo seco MAJA, com espessura entre 1 - 2 mm e temperatura de -7° C. à saída.

Este princípio engenhoso é simples, económico, não requer aditivos, e é amplamente isento de manutenção.

