



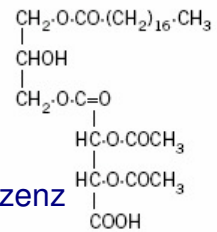
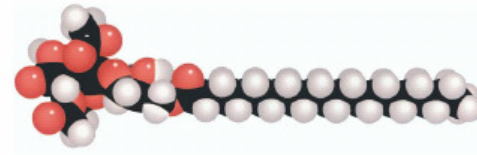


PANODAN® DATEM (E472e)

Anwendungen PANODAN® DATEM (E472e)

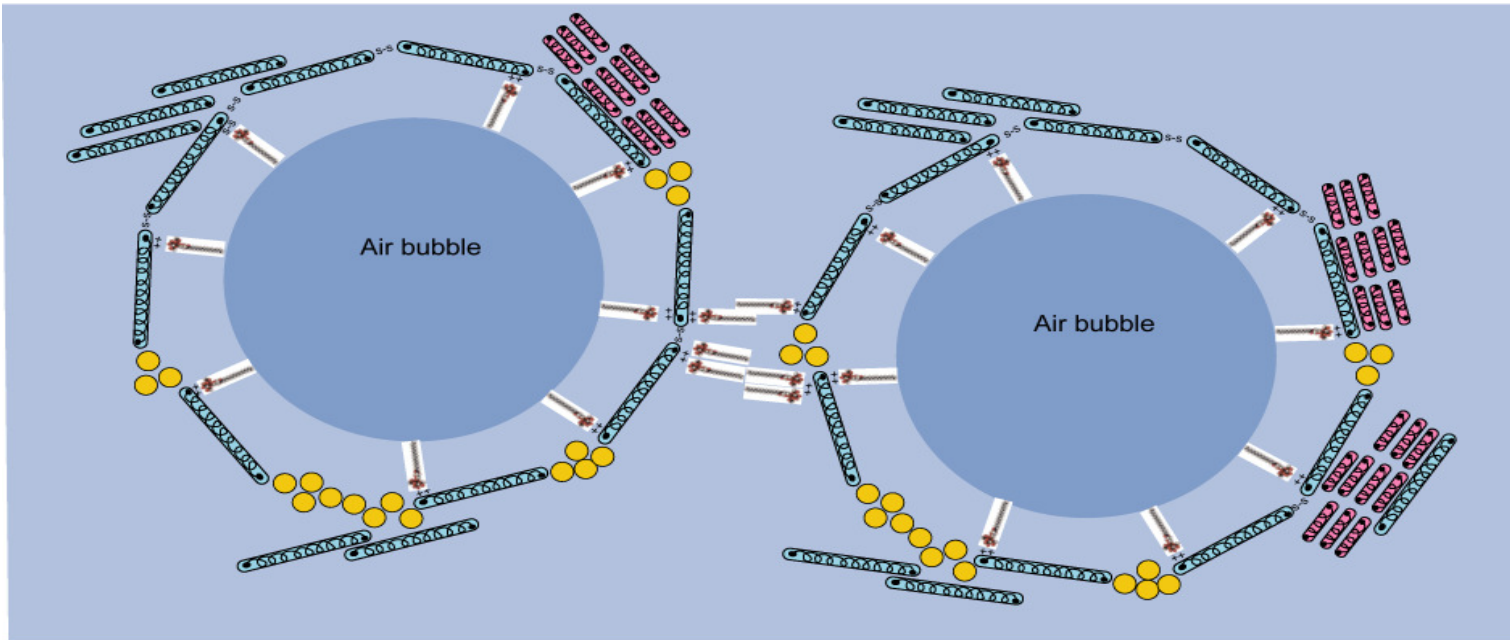
-  **Hefengebäcke** verbesserte Volumen und Gärtoleranz, erhöhte Teigstabilität, bessere Krume
-  **Dressing /Saucen** hervorragender Oel in Wasser Emulgator
-  **Kaffeeweisser** Erhöhte Säure-Hitzestabilität, Erhöhung Weisskraft
-  **Emulsionen/Rahm** Verhinderung Fettagglomeration und Koaleszenz

DATEM



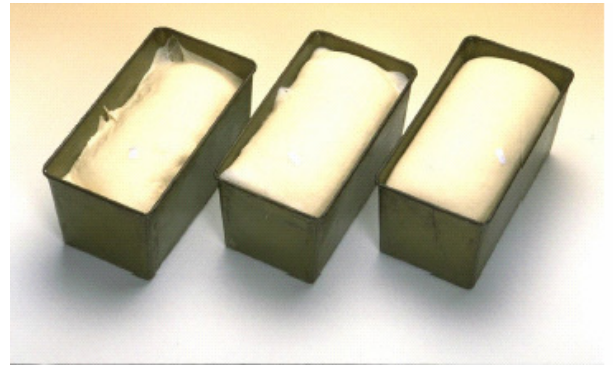
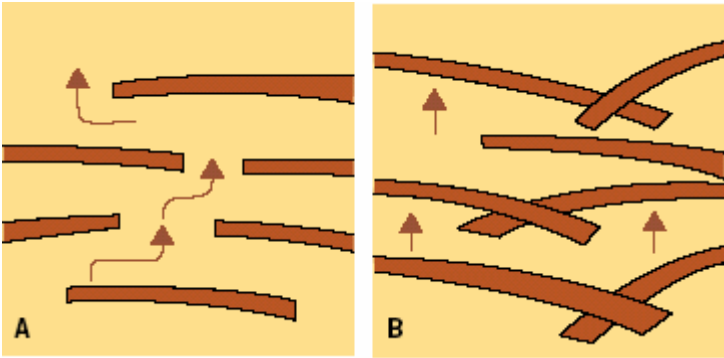
Typ	Bemerkungen / Anwendungen
PANODAN® 517	sehr effektiver, starker DATEM Brot: 0.2-0.5% aufs Mehl
PANODAN® A2020	für Backmittel, effektiver DATEM Brot: 0.2-0.5% aufs Mehl
PANODAN® M2020	für Backmittel, basierend Sojaöl Brot: 0.2-0.5% aufs Mehl
PANODAN® A3010	für Backmittel als Emulgator für O/W Emulsionen Verhinderung Fettagglomeration bei fetthaltigen Saucen und Rahmprodukten
PANODAN® 526	für Backmittel Brot: 0.2-0.5% aufs Mehl
PANODAN® AB 100 VEG	flüssige, pastöse Backmittel Fettersatz in Biscuit
PANODAN® VISCO-LO 2000	pumpbarer DATEM für Onlinedosierung





High molecular weight gluten proteins (blue)
Gliadins (yellow)

Low molecular weight gluten proteins (red)
Datem (↓)



Effekt von PANODAN® im Teig

(Verstärkung Glutennetzwerk, Rückhalt CO₂)

A) ohne PANODAN® B) mit PANODAN®

Schocktest von vorgegarterm Teig

1 ohne Zusatz

2 mit PANODAN®

3 mit PANODAN® und GRINDAMYL™

Einfluss von PANODAN® auf Krumenstruktur und Volumen

