

PREZENTACE FIREM

..... I TAM, KDE NÁS NEČEKÁTE

LYCKEBY AMYLEX Horažďovice a.s. je česko-švédská firma působící na českém trhu již od r. 1994. Navázala na téměř stoletou tradici výroby nativního bramborového škrobu a svůj sortiment rozšířila o škálu modifikovaných škrobů, bramborové vlákniny a dextrinů. Jmenované výrobky nacházejí široké uplatnění ve všech potravinářských odvětvích, zejména pak v masném, konzervářském, mlékařském a pekárenském.

Mlékařský průmysl využívá modifikované škroby při výrobě zakysaných smetan, pomazánkových másel, jogurtů, tvarohových krémů, pudingů i tavených sýrů. Jako surovinu pro výrobu těchto škrobů používá LYCKEBY AMYLEX bramborový škrob. Ten ve srovnání s jinými škroby (např. kukuřičným), váže větší množství vody, proto může být jeho dávkování sníženo o 10 - 15 %. Chuť bramborového škrobu je na rozdíl od ostatních druhů škrobů neutrální, protože bramborová škrobová zrna obsahují přibližně o jeden řád méně tuků a bílkovin.

Modifikované škroby používané v mlékařství se vyznačují vysokou zahušňovací a stabilizační schopností, odolávají nízkému pH, nereagují se složkami mléka a neovlivňují fermentaci. Pro každou technologii zvlášť se zjišťují podmínky použití škrobu a následně se vybere nejvhodnější typ pro daný výrobek.

Při výrobě zakysaných krémovitých smetan se pro zahuštění s úspěchem používají modifikované škroby, známé pod obchodním názvem MICROLYS. Tento škrob napomáhá tvořit plnou a bohatou chuť zakysaných výrobků, zlepšuje konzistenci, tvoří hladkou krémovitou texturu, dodává výrobku lesk, zabraňuje oddělování syrovátky i při delším skladování. Výrobky řady MICROLYS lze použít i do ovocných základů pro výrobu zakysaných smetan a jogurtů. Správným výběrem škrobu získáme požadovanou texturu a zabráníme synerézi. Výběr škrobu závisí na typu ovoce, hodnotě pH a požadované konzistenci.

LYCKEBY AMYLEX, a.s. má ve své nabídce několik typů MICROLYSů řady 50, které se od sebe liší stupněm zesílení. Chemickou modifikací mají však společnou - E1442 (hydroxypropylový diškrobový fosfát). Výhodou MICROLYSů je vysoká odolnost vůči mrazu, tzn. že škrobová zrna ani po zmrznutí a následném rozmrazení neuvolní vázanou vodu.

Nejčastěji se používá typ MICROLYS 54, který je vhodný pro homogenizaci při 55 - 65°C, tlaku 180 - 200 barrů a pasteraci při 90 - 95°C. Dávkování závisí na tučnosti zakysané smetany a pohybuje se v rozmezí 1,0 - 1,5%. Je možné jej použít při výrobě nízkotučných a střednětučných jogurtů, kde může modifikovaný škrob díky své zahušňovací schopnosti nahradit část sušeného mléka, příp. jiných přídatných látek, které se používají pro zahuštění. Dávkování záleží na požadované výsledné konzistenci jogurtu a na obsahu ostatních složek, které ovlivňují viskozitu. Vyroběný jogurt má hladkou konzistenci a vysoký lesk.

MICROLYS 58, který má nejvyšší stupeň zesílení, je vhodný pro UHT výrobky (výroba UHT pudingů) a výrobky, při jejichž výrobě dochází k extrémnímu mechanickému namáhání. Dávkování MICROLYSů při výrobě pudingů se pohybuje kolem 3% v kombinaci s karagenanem, který napomáhá vytvořit gelovitou konzistenci.

Pro zahuštění pomazánkových másel se používá modifikovaný škrob TRECOMEX AET4, který je vhodný pro teploty termizace do 75°C. Pro vyšší teploty 80 - 85°C je vhodnější MICROLYS 52. Pomazánkové máslo s obsahem modifikovaných škrobů, na rozdíl od dříve používaného bramborového škrobu, udrží déle vázanou syrovátku, a tím se prodlouží jeho záruční lhůta. Dávkování modifikovaného škrobu je přibližně o 20% nižší než dávkování nativního bramborového škrobu. Tytéž druhy škrobů se používají při výrobě tvarohových termizovaných dezertů. Obvyklé dávkování se pohybuje kolem 1%. U šlehaných tvarohových krémů je pro stabilizaci pěny vhodné použít modifikovaný škrob ve směsi se stabilizátorem - se želatínou nebo s karagenanem.

Firma LYCKEBY AMYLEX, a.s. má ve svém sortimentu také škroby rozpustné za studena, jež lze aplikovat při výrobě tvarohových krémů a pomazánek bez následného tepelného ošetření. Do tvarohových krémů je vhodný MICROLYS CA, který dodává výslednému produktu jemnou chuť a výrazný lesk. Těchto vlastností je dosaženo použitím nejjemnější frakce bramborových škrobových zrn při výrobě MICROLYSů.

Další řada za studena rozpustných škrobů nese název SWELY GEL. Zástupcem této skupiny je SWELY GEL 700, který je stabilní jak při teplotách pod bodem mrazu, tak při vysokých teplotách. Hodí se zejména pro zahuštění tvarohů, do pekařských náplní. Jeho větší částice se dobře dispergují ve hmotě. Dávkování je 1%.

Modifikované škroby firmy LYCKEBY AMYLEX jsou uplatňovány i při výrobě tavených sýrů. Pro zahuštění tavených sýrů vyráběných tradičními technologiemi se osvědčil modifikovaný škrob MICROLYS 54 při dávkování 1 - 1,5%. Pro výrobu tavených sýrů UHT technologií našel využití MICROLYS 58 při dávkování 1%.

MICROLYS umožňuje zefektivnění výroby tavených sýrů, protože 1% modifikovaného škrobu váže 3 - 3,5 násobek vody. Modifikovaný škrob lze kombinovat se stabilizátory, které vhodně doplňují konečnou konzistenci taveného sýra.

Máte-li zájem o odzkoušení výše zmiňovaných výrobků, obraťte se na pracovníky obchodního oddělení firmy LYCKEBY AMYLEX a.s.

