

## ... I TAM, KDE NÁS NEČEKÁTE



Firma LYCKEBY AMYLEX, a. s. Horažďovice je v současné době největším českým výrobcem nativního bramborového škrobu. Zabývá se též prodejem škrobových modifikátů a bramborové vlákniny vyráběných v mateřské firmě Lyckeby Stärkelsen Food and Fibre AB.

Jak již název článku napovídá, najdete „škroby z Horažďovic“ „i tam, kde je nečekáte“. Kromě nativního bramborového škrobu nabízí Amylex celou řadu modifikovaných škrobů rozmanitých vlastností:

Škroby bobtnající za studena a za tepla s různou odolností vůči fyzikálním, chemickým a mechanickým vlivům, či modifikáty s výbornými emulgačními vlastnostmi. Produkty firmy LYCKEBY AMYLEX jsou zastoupeny ve výrobcích studené kuchyně (majonézy, kečupy), mléčných výrobcích (zakysané smetany, pomazánková másla, jogurty), instantních směsích (omáčky, polévky, náplně), masných výrobcích či ve výrobcích zdravé výživy.

Modifikované škroby nacházejí široké uplatnění ve všech odvětvích potravinářského průmyslu. Působí jako činidla upravující reologické vlastnosti výrobků a stabilizátory disperzí a emulzí. V pekařství a zejména pak v cukrářství se používají jako pomocné látky nahrazující drahé hydrokoloidy (pektin, alginát, karagenan a další), které se izolují z mořských řas či cizokrajných rostlin a jsou tudíž nepoměrně dražší než suroviny vyráběné u nás.

Tradiční a všeobecně známou surovinou v pekařství je nativní bramborový škrob, vhodný jak do chlebových tak i do piškotových těst.

Již zmíněné modifikáty zastupují v největší míře škroby, které bobtnají za studena. Komerčně jsou označovány jako SWELY GELY-předželatinované acetylované a hydroxypropylované škroby, jež se liší velikostí částic, a tím i schopností dispergovat a rozpouštět se ve vodném prostředí. SWELY GELY se nejčastěji používají při přípravě ovocných, zeleninových, tvarohových a makových náplní, a to jak do pečiva pro přímou přípravu tak do těst mražených. Jejich rychlá rozpustnost jim umožňuje se stát nedílnou součástí instantních směsí.

Vytékání náplní na plech v průběhu pečení bývá častým problémem, a proto se přidává do marmelád strouhanka a do tvarohů mouka. To ovšem není nejšťastnější řešení, neboť přidávkem těchto surovin dochází k negativnímu ovlivnění chuti. SWELY GELY jsou látky zcela inertní, bez příchutí, během pečení stoupá jejich viskozita a tudíž vytékání náplní zabraňují.

Je-li třeba zahustit náplň až při pečení, použije se některý modifikát z řady za tepla bobtnajících škrobů, tzv. MICROLYSŮ. Řadí se

mezi ně i hydroxypropylované a acetylované škroby, s rozdílným stupněm zesílení a různou odolností vůči teplotám a mechanickým vlivům. MICROLYSY se chovají stejně jako nativní škrob. Snadno se rozmíchají v marmeládě či tvarohu aniž by byla zřetelná jejich přítomnost. Jejich funkce se projeví až při zvýšené teplotě. Dle požadavků je možné použít kombinaci obou zmíněných typů škrobů (SWELY GELY i MICROLYSY). SWELY GELY se dále používají při výrobě cukrářských krémů, šlehaných pěn a polev, MICROLYSY především při tepelném zpracování surovin, např. při výrobě marmelád, džemů, sladkých omáček či zmrzlin. SWELY GELY i MICROLYSY je vhodné použít přímo do těsta ke zvýšení vaznosti vody a k zahuštění.

Za zmínku stojí i další dva modifikované škroby patřící do skupiny oktenylsukcinátů. Jedinými emulgačními schopnostmi vyniká TRECOMEX TWELVE, který spolehlivě nahradí vaječné žloutky. Největší uplatnění proto nachází při výrobě majonéz, ale své místo si našel i v cukrářském oboru. OPASET zastupuje pšeničné modifikované škroby, a jelikož dodává těstu elasticitu, používá se zejména při výrobě palačinek.

Za specialitu můžeme označit bramborovou vlákninu uváděnou pod obchodním názvem POTEX. Tento čistý přírodní produkt se vyrábí patentovanou technologií bez použití chemických přísad. Jeho unikátní schopností je vázat vodu v množství, jež odpovídá cca dvanáctinásobku hmotnosti suroviny. Vláknina působí v širokém rozmezí pH (2,5 - 9,0) a její funkce není nikterak snižována změnou teplot, naopak vyšší teplota a mechanické namáhání její funkci



podporují. POTEX obsahuje velké množství dietní vlákniny (70 %), která svým složením (hemicelulóza, celulóza, lignin, pektin) příznivě působí na trávicí trakt člověka a ovlivňuje hladinu některých důležitých látek v krvi (cholesterol, glukóza). Vzhledem k tomu, že se vyrábí z brambor, tradiční potraviny lidí, riziko alergických reakcí či onemocnění je u něj sniženo na minimum. Díky nulovému obsahu lepku jej lze použít jako přísadu do výrobků určených pro lidi trpící lepkovou alergií. POTEX má široké uplatnění při výrobě mnoha druhů pekařských výrobků, zejména se hodí do tmavého pečiva. Díky zvýšenému obsahu vody přispívá k šavnatosti pečiva, prodlužuje čerstvost výrobků a tím zvyšuje i ekonomickou rentabilitu.

Budete-li mít zájem o tyto i další výrobky, obraťte se na naše obchodní oddělení, kde vám rádi poskytneme bližší informace.

Ing. ALENA BÁRTÍKOVÁ  
LYCKEBY AMYLEX, a. s.

INZERCE