

ماجيميكس

ماجيميكس أنتيمولد محسن للخبز



ماجيميكس أنتيمولد

مزيج فريد من العوامل المضادة للميكروبات المستخدمة بمستويات مثالية.
يطيل العمر الافتراضي لمنتجات المخازن عن طريق تثبيط نمو العفن والخميرة والفطريات

المعلومات العملية

كمية الاستخدام
الكمية الأمثل 1%
(1 كجم لكل 100 كجم دقيق).

تعليمات الاستخدام
يضاف ماجيميكس أنتيمولد
مباشرة إلى الدقيق ويخلط.

المكونات

مضادات الميكروبات
(حمض السوربيك المغلف، بروبيونات
الكالسيوم)، دقيق القمح، كربونات
الكالسيوم، عامل معالجة الدقيق
(حمض الأسكوربيك).

مدة الصلاحية

12 شهر

التغليف

20 كجم في كيس ورقي

الفوائد

- قابلية ذوبان ممتازة وانتشار مرغوب في الماء
- أفضل مضاد للميكروبات في منتجات المخازن من حيث الأداء
- يحسن عملية تخمير الخميرة
- فعال عند الاستخدام في التركيز الأمثل.
- يقلل من مرتجعات المنتج الخبز المهدر
- تحافظ على النكهة دون أي تغيير، ويزيد من مدة الصلاحية، ويحافظ على الجودة بأفضل شكل.



WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

A LESAFFRE BRAND

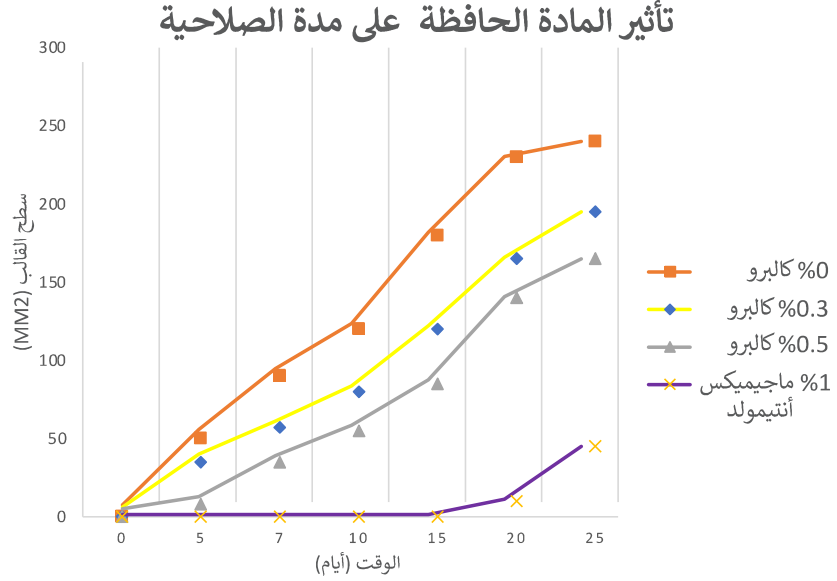
المواد الحافظة لمنتجات الخميرة: تساعد على إطالة مدة الصلاحية وتقلل من النفايات

تعطي ماجيميكس أنتيمولد نتائج استثنائية لمدة الصلاحية عند استخدامها في منتجات الخبز المخمرة، مثل:

- شرائح الخبز
- خبز البرجر
- خبز الساندويتش
- الصامولي
- خبز الباغيل
- البريوش
- شياباتا

الوصفة المعيارية

المكونات	%
دقيق	100
ماء	56
خميرة فورية جافة	1,2
ملح	1,5
سكر	4
مارجرين	4
ماجيميكس سوفت ان فريش	1



وفقاً للوصفة الموجودة على الجانب الأيسر، يظهر في الرسم البياني فعالية كل مادة حافظة بجرعات مختلفة.

تم الوصول لأطول فترة صلاحية للخبز عند استخدام مزيج ماجيميكس أنتيمولد 1% وماجيميكس سوفت ان فريش 1% وهي مدة 20-25 يوم صلاحية بدون عفن، ويحافظ أيضاً على جودة الخبز.

مدة صلاحية الخبز هي 7-10 أيام؛ 0,4-0,5% ماجيميكس أنتيمولد سيكون كافياً لمنع نمو العفن أثناء فترة الصلاحية هذه.

من المرجح أن تختلف نتائج مدة الصلاحية التي تظهر في هذه التجربة اعتماداً على عوامل مثل الوصفة والعملية ونظافة المخبوزات والتعبئة وظروف التخزين.

30 عامًا من الخبرة والعمل في تطوير محسنات الخبز لوسافر.

ماجيميكس، شريكك الجدير بالثقة، يرافقك كل يوم في المنتجات الصحية والأمنة، مما يمنحك راحة البال في العمل.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.