

CAVAMAX® W6: SOLUCIONES DE PANADERÍA SIN HUEVO

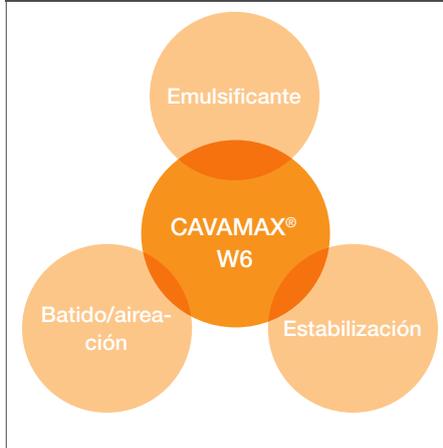
Los consumidores conscientes de la salud y la sustentabilidad están impulsando la tendencia «free from» pidiendo alternativas sin huevo. Diversas preocupaciones recientes en materia de salud pública como la gripe aviar y la contaminación por fipronil, también han acentuado la importancia de sustituir los huevos. Además, el huevo es un ingrediente costoso sujeto a impredecibles fluctuaciones de oferta y precios. Por otro lado, la sustitución del huevo puede suponer un gran reto, ya que representa un componente esencial y multifuncional en muchos productos de panadería fina.

WACKER presenta una solución para reemplazar hasta el 100% del huevo de las mezclas en polvo listas para usarse, que satisface las expectativas sensoriales y de calidad de los consumidores.

CAVAMAX® W6 es producido a partir de materias primas renovables en un proceso patentado a través de la conversión enzimática del almidón.

Como se muestra en la figura 1, el oligosacárido cíclico está compuesto por 6 moléculas de glucosa.

Figura 2: CAVAMAX® W6, una fibra soluble de características únicas



Funcionalidad de CAVAMAX® W6 en productos de panadería fina

El huevo tiene un gran impacto en los productos de panadería fina, desde la procesabilidad de la masa hasta la determinación de los parámetros de calidad como el volumen, la textura, el sabor y la vida de anaquel. Gracias a sus propiedades únicas (ver figura 2), CAVAMAX® W6 mejora la aireación de la masa y la estabilidad de las gotas de grasa y de las células gaseosas. La sinergia de CAVAMAX® W6 con las proteínas estabiliza la textura y conserva la humedad en el producto final horneado.



Bizcocho con CAVAMAX® W6

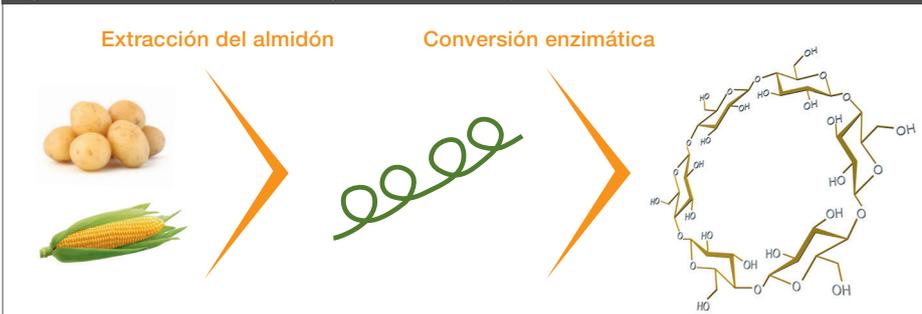
En la siguiente receta, la combinación de CAVAMAX® W6, proteína y agua puede usarse para reemplazar completamente el huevo en un bizcocho tradicional.

Ejemplo de receta con CAVAMAX® W6

Ingredientes:	[%]
Harina de trigo (10% de proteína)	27.1
Aceite vegetal (p. ej. aceite de girasol)	23.6
Azúcar	22.4
Agua	19.1
Proteína (WPC 70/ 80)	3.5
Polvo para hornear (E 500/ E 450)	1.4
Almidón (p. ej. almidón de maíz)	1.0
CAVAMAX® W6	1.0
Emulsificante (E 471/ E 475)	0.7
Sal	0.2

La receta original contenía un 24% de huevo.

Figura 1: CAVAMAX® W6, un oligosacárido de origen natural



CAVAMAX® es una marca registrada de Wacker Chemie AG.

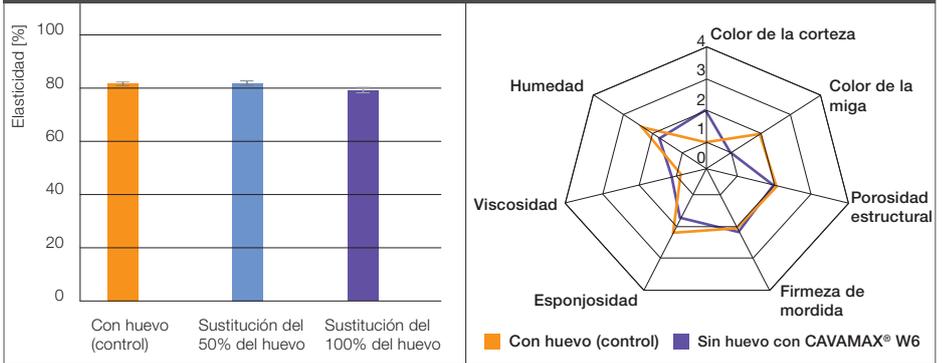
Prescinda del huevo y mantenga la calidad

CAVAMAX® W6 permite a los fabricantes sustituir el huevo sin comprometer la calidad del producto, pudiendo añadirse simplemente a las premezclas en polvo para facilitar su manipulación. CAVAMAX® W6 se puede utilizar en los equipos existentes con ajustes estándar. En comparación con el huevo, que puede ser difícil de manipular, CAVAMAX® W6 permite a los productores emplear la metodología «lean HACCP» y sirve de amortiguador de las fluctuaciones estacionales de los precios del huevo. Nuestra solución CAVAMAX® W6 puede reducir los costos hasta en un 40%.

El análisis de la textura y el sabor verifica la excelente calidad con CAVAMAX® W6

La eliminación del huevo en un bizcocho suele conllevar una pérdida de volumen y elasticidad. CAVAMAX® W6 compensa esta pérdida de elasticidad, como se muestra en la figura 3. Los parámetros sensoriales del bizcocho elaborado con CAVAMAX® W6 son muy similares a los del bizcocho elaborado con huevo (control). Las variaciones de color se pueden ajustar fácilmente añadiendo betacaroteno.

Figura 3: textura y perfil sensorial de un pastel sin huevo con CAVAMAX® W6 frente al control



Izquierda: elasticidad de la miga del bizcocho medida a través del análisis del perfil de textura. Los bizcochos con sustitución parcial (50%) y total (100%) del huevo contienen un 1% de CAVAMAX® W6; el contenido de proteína y agua se ha ajustado correspondientemente.

Derecha: análisis sensorial del bizcocho con huevo y del bizcocho 100% sin huevo (huevo reemplazado por un 1% de CAVAMAX® W6; contenido de proteína y agua ajustado).

Ventajas de CAVAMAX® W6

- Fibra dietética soluble (declaración de propiedades saludables aprobada por la UE)
- De origen vegetal: producto vegetariano, kosher y halal.
- Etiqueta limpia (sin número E)
- Libre de todos los principales alérgenos
- Disponible en calidad OGM (sin organismos genéticamente modificados)
- Sustentabilidad: basado en materias primas renovables (almidón)
- Sencilla formulación
- Fáciles de procesar (mezclas en polvo)

CAVAMAX® W6 se puede utilizar para sustituir parte o la totalidad del huevo en una receta y es adecuado para muchas aplicaciones aparte del bizcocho, como muffins, magdalenas y productos de masa dulce.



Wacker Chemie AG, 81671 Múnich, Alemania, www.wacker.com/contact, www.wacker.com

Síguenos en

Los datos presentados en este soporte corresponden al estado actual de desarrollo. En cualquier caso, el usuario deberá comprobar la mercancía nada más recibirla. Nos reservamos el derecho de cambiar la clave característica del producto, ya sea por el progreso técnico o por otro desarrollo ocasionado en la fabricación. Las recomendaciones dadas en este soporte deberían ser comprobadas con pruebas preliminares, al poder existir condiciones de proceso fuera de nuestro control, especialmente cuando se utilizan junto a materias primas de terceros. Nuestras recomendaciones no eximen al usuario de la obligación de comprobar por sí mismo la posibilidad de infringir los derechos de terceros y, en su caso, eliminarlos previamente. Las recomendaciones de empleo dadas no suponen una garantía, explícita ni implícita, de la idoneidad y aptitud de los productos para una aplicación en particular. Los contenidos de este soporte van dirigidos a mujeres y hombres por igual. Para facilitar la legibilidad se utiliza solo la forma masculina (cliente, colaborador, etc.).



7348es