



BROOD

Uw brood geoptimaliseerd met mist

Luchtvochtigheid is één van de meest bepalende factoren in het bakkersproces, met een direct effect op uw broodkwaliteit. Contronics maakt mist. Deze mist biedt u de mogelijkheid nog beter brood te maken, uw proces te optimaliseren en tegelijkertijd energie te besparen.

In het researchproject NanoBAK (www.nanobak2.eu) van de Europese Commissie heeft Contronics, samen met vooraanstaande partners uit de bakkerssector, een unieke technologie ontwikkeld voor het toepassen van koude mist in het rijs- en koelproces van bakkerijen.

Mist in het rijsproces

Onze ultrasone bevochtigers maken mist van de fijnste koudwaterdruppels; aerosolen van 1 tot 2 duizendste mm. Deze aerosolen worden geventileerd in de rijskast met een gerichte luchtstroom. Een deel van de aerosolen verdampt onmiddellijk, waardoor de luchtvochtigheid stijgt en zich zeer gelijkmatig verdeelt zonder condensvorming. Andere aerosolen blijven zweven in de lucht en landen ook op het deeg, waardoor er een minuscuul vochtlaagje om het deeg wordt gevormd.

Proces voordelen

- De luchtvochtigheid en het minuscuul vochtlaagje om het deeg voorkomen voortijdige korstvorming en uitdroging bij het rijzen.
- Verbeterde deegverwerking omdat het deegoppervlak niet plakt en stabiel is, waardoor het beter hanteerbaar is.
- Onze technologie kan worden toegepast in alle stadia van het rijzen en bij alle temperaturen.
- De relatieve luchtvochtigheid kan nauwkeurig gereguleerd worden op het gewenste niveau, tot 100%.
- Het vochtlaagje en de gelijkmatige vochtverdeling bij het rijzen zorgen in het bakproces voor een betere hitteoverdracht in het deeg in de oven. Hierdoor komt de warmte sneller, dieper, en gelijkmatiger in het brood.
- Onze technologie stelt bakkers in staat de rijs- en baktijden te verkorten of met lagere temperaturen te werken (rijzen en bakken) waardoor er energie bespaard wordt.





Betere broodkwaliteit

- A**
 - Gewichtstoename tijdens rijzen in plaats van verlies
 - Optimale korstvorming
 - Langere houdbaarheid door langere versheid en knapperigheid van de korst
 - Dunnere uitdroogzone onder de korst
 - Gelijmatigere kleurvorming
 - Hoger volume
- B**
 - Meer en gelijkmatigere poriën

Mist in het koelproces

De mist van de fijnste aerosolen wordt geïnjecteerd in de luchtstroom van de koeling (al dan niet geforceerd gekoeld). De aerosolen verdampen onmiddellijk. Dit resulteert in een verhoogde relatieve luchtvochtigheid en draagt tegelijkertijd bij aan het koelproces, middels het adiabatische koelprincipe (verdamping onttrekt warmte aan de lucht). 1 liter verdampte lucht geeft hiermee 0,7kW koelenergie.

Procesvoordelen

- Bijdrage aan het koelproces; hogere luchtvochtigheid, lagere temperatuur of minder energieverbruik.
- Koeltijden kunnen worden gereduceerd.
- Het product is beter te verwerken in een eventueel vervolproces (snijden), waardoor minder uitval.
- Deze techniek kan ook worden toegepast bij het ontdooien of invriezen.

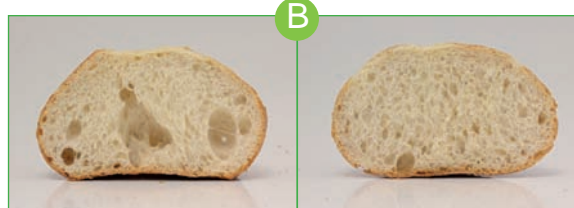
Betere broodkwaliteit

- Minder uitdroging van het product.
- Minder gewichtsverlies.
- Het product is sensorisch verser (betere knapperigheid, minder korstbreuken).

Mist voor langere houdbaarheid

Aan de mist kan ook een natuurlijk zuurextract worden toegevoegd. Het gezamenlijk effect zorgt voor een vertraging van schimmel- en bacterievorming op het broodoppervlak waardoor een langere houdbaarheid behaald kan worden.

Conventioneel | Contronics mist



Voor alle bakkerijen

Onze technologie is de beste oplossing voor zowel industriële als ambachtelijke bakkerijen en kan geïnstalleerd worden in uw bestaande proces.

Contronics biedt u

- Vrijblijvend advies over de toepassing in uw proces.
- Ondersteuning van planning t/m installatie.
- Betrouwbare service en onderhoud.

Bezoek de NanoBAK2 website voor meer informatie: www.nanobak2.eu.

Uiteraard staan wij u ook graag te woord

Contronics Engineering B.V.

T: +31 413 487 000

E: info@contronics.nl

I: www.contronics.nl

Ambachtsweg 8, 5492NJ

Sint-Oedenrode, The Netherlands