

Jednostupňový žitný kvas HEMATRONIC

Zákazníky firmy Pfahnl právem zajímá, proč jsme se rozhodli popsat na semináři v Pardubicích právě tento typ kvasu? Vždyť naše nabídka sušených kvasů či zakyselujících přípravků o různém stupni kyselosti je pro výrobu chleba určitě dostatečná...

S jednostupňovým žitným kvasem HEMATRONIC chceme naším zákazníkům nabídnout možnost výroby chleba s vyšším podílem prokvašené žitné mouky a také využít předností, které tento kvas nabízí.



Přednosti kvasu HEMATRONIC

Jde o kvas, se kterým bychom mohli společně vytvářet výraznější Váš individuální chlebový program. Tedy chleby s výraznou chutí, vynikající vláčností, dlouhou trvanlivostí, velkým objemem, vysokým podílem prokvašené žitné mouky a sníženými surovinovými náklady. V neposlední řadě dáváme důraz na jednoduchou, téměř automatizovanou výrobu jednostupňového kvasu. Popíšeme si velmi stručně výrobu jednostupňového žitného kvasu HEMATRONIC:

Výrobník (fermentátor)

Kvas HEMATRONIC je vyráběn ve výrobníku, či chcete-li ve „fermentátoru“. Zařízení je určeno především pro malé a střední pekárny s denní spotřebou žitné mouky do 500 kg. Toto zařízení je nastaveno a automaticky ovládáno pomocí digitálního panelu. Kvas dáváme čerpadlem podle požadovaného množství kvasu. Zařízení má vlastní tenzometrické váhy, takže odpadá další navažování surovin a kvasu. Kyselost je 200 – 220 stupňů.

Vlastní výroba přírodního kvasu „Hematronic series“ probíhá z tzv. matečního kvasu „MATKA“.

Základ vyrobíme v externí nádobě. Do nádoby přidáme 5 kg žitné chlebové mouky, 5 litrů vody o teplotě 33 °C a startovací kulturu (*Lactobacillus brevis*). Takto upravený mateční kvas v externí nádobě zraje 24 h v prostoru pekárny. Poté je tento vyzrálý základ použit na fermentační proces. Startovací kultura HEMA STARTÉR je čistá kultura bakterií, která je známá tím, že rozkládá cukr na kyselinu mléčnou a octovou. Známe přesné podmínky, které mají bakterie rádi a tyto podmínky vytváříme ve fermentátoru. Zkvašuje se pouze žitná mouka a voda, nepoužíváme zde nestandardní chléb.



Postup při výrobě kvasu

Postup při výrobě žitného kvasu „FERMENTACE“

Vložíme vyzrálý mateční kvas do výrobníku (fermentátoru), vynulujeme tenzometrické váhy, zadáme množství požadovaného kvasu (např. 120 kg). Na displeji vždy vidíme celkové množství obsahu výrobníku v kilogramech. Dle zadaného požadovaného množství kvasu systém AUTOMATICKY propočte přidání žitné mouky a vody. Tyto údaje se zobrazí na displeji. Výpočet počítá s výtěžností 250 – 1 (mouka) : 1,5 (voda). Po doplnění mouky a studené vody (cca 10 °C) na požadované množství zadáme čas, kdy chceme mít kvas připraven k prvnímu použití pro výrobu. Minimální doba výroby kvasu je 8 hodin. Výrobník automaticky reguluje intenzitu a směr míchání kvasu tak, aby teplota kvasu na konci procesu byla 33 °C. Řízená teplota je důležitá pro správnou tvorbu jak kyseliny octové (vzniká při teplotách do 27 °C), tak kyseliny mléčné, která vzniká při teplotě nad 27 °C.

Po uplynutí nastavené doby je kvas připraven k odebrání čerpadlem do hnětacího stroje. 10 % z celkového obsahu vyzrálého kvasu je automaticky ponecháno jako základ pro následující fermentaci dalšího kvasu. Takto lze opakovat každý den po dobu několika týdnů, v závislosti na hygieně provozu.

Před založením nového matečního kvasu (opakujeme proces od začátku) je nutné celé zařízení důkladně vyčistit. Vyzrálý kvas musíme zpracovat do 24h. Kvas lze skladovat 2–3 dny v lednici a lze ho i zamrazit a po rozmrazení použít.

Zásady použití kvasu HEMATRONIC

- studenější těsta o teplotě 24–26 °C mícháme z důvodu lepšího zrání těsta (pokud nelze dosáhnout tuto teplotu, můžete

k ochlazení použít ledovou tříšť či ledovou vodu).

- teplota kvasu je 33 °C a proto musíme dávkovat do těsta studenou vodu. A řídíme se mottem: „*Klíčem k úspěchu je teplota těsta.*“

Při použití kvasu HEMATRONIC snižujete surovinové náklady na výrobu chleba. Dávkuje méně zlepšujících přípravků a stabilizátorů. **Dle našich zkušeností se snižuje dávkování zlepšujícího přípravku minimálně o jednu třetinu doporučené dávky.** Přidání zlepšujících přípravků, a to i přes nesporné výhody kvasu, doporučujeme z následujících důvodů:

- **dosáhneme lepší pórovitosti, velký objem, větší stabilitu v kynárně, snadné zpracování na strojním zařízení a určitě lepší elasticitu těsta a vyšší vaznost mouky**

Z nabídky naší firmy PFAHNL chci upozornit na následující stabilizátory a zlepšující přípravky:

Doporučené zakyselující přípravky		
Pfahnl	Kyselost	Dávkování
TSM hell - světlý	400	1–2 % na mouku
TSM dunkel - tmavý	400	1–2 % na mouku
PAS světlý	200	1–5 % na mouku
Sauer hell - sušený kvas	125	6 % na mouku
Sauer dunkel - sušený kvas	125	6 % na mouku
BIO-sušený kvas Vollkornsauer	155	3–8 % na mouku

Doporučené stabilizátory Pfahnl
FRESH Premium 1%
FRESH 1% CL (bez přídavných látek)
Brotbackmittel 1%
Brotbackmittel 1% Industrie
Brotbackmittel BBA 0,5%
Broffix Optima

Stabilizátor FRESH 1% výrazně prodlužuje měkkost chleba (u některých testů jsme dosáhli až 8 dní), zvětšuje objem. Může být i ve variantě bez přídavných látek (bez „E“). A ve spojení s kvasem, který je přirozeně bez přídavných látek pak pečeme výrobek bez „E“ ...



Brotbackmittel 1% – varianta pro řemeslné pekárny

Brotbackmittel 1% – varianta pro průmyslové kynárny, kdy přípravek přizpůsobíme rychlosti linky

Brotbackmittel BBA 0,5%

Brotfix OPTIMA – již klasický zlepšující přípravek s obsahem lepků

Přírodní žitný kvas HEMATRONIC je základem pro Váš individuální chlebový program s řadou předností:

- vyvíjíme společně chlebové speciality. A speciality přitahují zákazníky!
- zvyšujeme kvalitu chleba přidáním stále čerstvého, voňavého kvasu – napečené produkty přesvědčí svojí chutí – čerstvý kvas výrazně ovlivňuje chuť chleba
- jestliže denně zvýrazňujeme chuť a aroma čerstvým kvasem, zákazník se nám bude jistě vracet
- odlišujeme se od běžné produkce
- kvas můžeme použít pro všechny druhy chleba
- dokladem výjimečnosti kvasu je i loňské vítězství pekárny MORAVEC v soutěži Chléb roku, kdy ve vítězném konzumním chlebu byl použit právě kvas HEMATRONIC
- zapůjčíme výrobník kvasu
- doprava kvasomatu BRSSF 300 P o rozměru 850 x 1300 x 1020 mm a hmotnosti 233 kg na místo určení a zpět velkým nákladním autem
- poskytnutí výrobníku s kapacitou výroby až 180 kg kvasu, zapůjčení na vyzkoušení až na 14 dní
- čištění a dezinfekce výrobníku na naše náklady
- celodenní zaučení ve Vaší pekárně s účastí našeho technologa + aktivní účast technologa i 2. den pro kontrolu, hlídání teploty kvasu apod.
- poskytnutí startovací kultury Hematronic pro rozvoj kvasného procesu
- zavedení výroby na noční směně naším technologem
- zajištění výpočtu receptur na jednotlivé druhy chlebů ze strany našeho technologa
- v případě rozhodnutí o koupi ponechání zkušebního výrobníku až do doby obdržení nového výrobníku – výroba zákazníka tak už od zkoušky nebude přerušena

Jan Salaquarda
PFAHNL Backmittel, spol. s r.o.