

Levains Chimiques



Univar offre une gamme complète de levains chimiques à l'intérieur d'un large éventail d'ingrédients alimentaires. Les levains chimiques donnent du volume, de la texture et de la couleur aux produits de boulangerie et les rendent attrayants. Les levains chimiques sont utilisés dans les produits frais et congelés à base de farine ne contenant pas de levure, comme les gâteaux, les gaufres, les crêpes, les muffins, les biscuits, les tortillas, les beignets, les croûtes à pizza, ainsi que dans les mélanges qui servent à les préparer.

Les levains chimiques sont un mélange de bicarbonate et d'acide de levage qui produit des bulles de dioxyde de carbone dans la pâte. Le moment du dégagement du CO_2 est critique pour créer une structure cellulaire uniforme. Sous l'effet de la chaleur, le CO_2 est dégagé et s'expande, ce qui augmente le volume et les caractéristiques de texture désirables dans les produits de boulangerie de bon goût et de qualité. Il est primordial de choisir le type et la catégorie de bicarbonate et d'acide appropriés selon les produits fabriqués et le procédé de cuisson utilisé.

Univar offre toutes les options dont vous avez besoin et nos professionnels de la vente travaillent directement avec vous pour personnaliser une gamme de services et de produits qui correspondent à vos besoins.

fraîches
idées

Ingrédients Alimentaires d'Univar


Questions? Communiquez avec nous à foodingredients@univarcana.com
ou foodingredients@univarcana.com

Levains Chimiques

La création d'un levain nécessite l'essai de différents acides et bicarbonates pour permettre l'optimisation du volume, de la texture, de la couleur et des autres caractéristiques désirées. Il est important que le CO₂ soit dégagé pendant le mélange pour aider à fixer la structure cellulaire et aussi après le mélange de la pâte et la formation du produit (pendant la période de mise en attente ou la cuisson).

Pour préparer un produit avec un levain chimique, commencer par choisir le bicarbonate, qui représente généralement 1 à 2 % du mélange. Utiliser cette formule pour calculer la quantité d'acide de levage:

$$\text{Quantité d'Acide de Levage} = \frac{\text{Quantité de Bicarbonate} \times 100}{\text{Valeur de Neutralisation}}$$

Bicarbonates	Description	Stade de Réaction*	Vitesse de Réaction	VN ¹	Description
Bicarbonate de sodium		Stade 1	Très rapide	80	La classification varie selon la taille des particules - les grosses particules réagissent lentement; agent de conditionnement des pâtes
Bicarbonate de potassium		Stade 1	Rapide	80	Réactivité légèrement moins rapide que celle du phosphate monocalcique monohydrate
Carbonate acide d'ammonium		Stade 1	Très rapide	159	Applications limitées à cause de la saveur et de l'acidité
Acides de Levage		Stade 1	Très rapide	115	Utilité pour la stabilité des blancs d'œuf
Phosphate monocalcique monohydrate		Stade 1	Très rapide	45	Crème de tartre, procure une réaction rapide au moment du mélange
Phosphate monocalcique anhydre		Stade 1	Modérée	145	Applications limitées à cause de la saveur; la taille des particules influence la vitesse de réaction
Acide citrique		Stade 2	Lente	100	Activation complète à la chaleur du four ou réaction partielle pendant l'hydratation.
Acide adipique		Stade 3	Lente	33	Le CO ₂ est dégagé pendant le dernier stade de cuisson pour un volume additionnel ou une surface craquelée
Acide tartrique		Stades 1 et 2	Modérée	104	Réagit au mélange et à la cuisson au four; préoccupations en ce qui a trait à la saveur dans certaines applications
Acide fumarique		Stades 1 et 2	Modéré	100	Réactions complémentaires au moment du mélange et activation à la chaleur pendant la cuisson au four
Phosphate double d'aluminium et de sodium		Stades 1 et 2	Modérée	93	Réactions complémentaires au moment du mélange et activation par la chaleur à la cuisson au four; vitesse de réaction moindre au fil du temps
Phosphate bicaldique de calcium dihydrate		Stades 1 et 2	Modérée	100	Grande échelle de réactivité
Sulfate d'aluminium sodium		Stades 1 et 2	Modérée	72	La catégorie reflète le pourcentage de CO ₂ dégagé pendant le mélange; le reste du CO ₂ est dégagé pendant la mise en attente ou la cuisson au four
Mélange : phosphate monocalcique monohydrate et phosphate double d'aluminium et de sodium		Stades 1 et 2	Continue	45	Dégagement continu et lent à partir du mélange
Mélange : phosphate monocalcique anhydre et phosphate double d'aluminium et de sodium					
Mélange : phosphate double d'aluminium et de sodium et sulfate d'aluminium sodium					
Pyrophosphate disodique					
De nombreuses catégories sont disponibles.					
Glycérine D-glucono-1,5-lactone					

¹ Valeur de neutralisation pour le bicarbonate de sodium

*Stade 1 = Mélange, Stade 2 = Cuisson au Four, Stade 3 = Fin du Cycle de Cuisson au Four



www.univarusa.com
www.univarcanada.com

Corporate Headquarters

Univar USA Inc. | Univar Canada LTD.
 6100 Carillon Point | 9800 Van Horne Way
 Kirkland, WA 98033 | Richmond, B.C. V6X 1W5