

Angel Yeast

21.09.2022 - 16:46 Uhr

Angel Yeast bringt auf der Bakery China 2022 Premium-Trockenhefe auf den Markt, um den sich ändernden globalen Backbedürfnissen gerecht zu werden

Shanghai (ots/PRNewswire) -

[Angel Yeast](#) (SH600298), der weltweit führende Hefehersteller, gibt bekannt, dass er das neueste Trockenhefeprodukt Premium Dry Yeast entwickelt hat, um viele der heutigen Herausforderungen beim Backen auf der Bakery China 2022 - einer weltweit größten Veranstaltung, die die gesamte Wertschöpfungskette für den Bäckerei- und Süßwarenmarkt bedient - zu bewältigen.

Diese innovativen Hefen erfüllen die neuesten Anforderungen der Backindustrie in Bezug auf Stabilität, Benutzerfreundlichkeit und allgemeine Anpassungsfähigkeit, und Angel Yeast wird auch weiterhin kontinuierlich Produkte von höherer Qualität auf den Markt bringen, um der Industrie zu Wachstum und Erfolg zu verhelfen.

Angesichts der weit verbreiteten Verwendung von Hefe in einer Vielzahl von Backanwendungen stehen die Hefehersteller vor der objektiven Herausforderung, Rezepturen zu entwickeln, die den Anforderungen der sich ändernden Umweltbedingungen, den kulinarischen Gepflogenheiten jeder Region und den Erwartungen der verschiedenen Verbraucher gerecht werden. Premium Dry Yeast, die neueste von Angel entwickelte Trockenhefe, entspricht den neuesten Anforderungen der Industrie an Backwaren.

Zu den innovativen Vorteilen der Premium-Trockenhefe gehören:

- **Hefe mit hohem Zuckergehalt, die gegen hohen osmotischen Druck und schwache organische Säuren resistent ist**
Einige traditionelle französische Croissants und Brioche sowie der italienische Panettone haben einen hohen Zucker- und Ölgehalt, und ein Überschuss an Öl oder Zucker kann die Hefegärung beeinträchtigen. Große Lebensmittelhersteller müssen die Haltbarkeit ihrer Brote und Backwaren verlängern und benötigen daher Hefe, die gegen schwache organische Säuren resistent ist, um diese Anforderung zu erfüllen. Die neue Premium-Trockenhefe mit hohem Zuckergehalt von Angel Yeast ist resistent gegen hohen Zuckergehalt, hohen Salzgehalt und schwache organische Säuren. Sie meistert diese Herausforderung und gewährleistet eine schnelle und hochwertige Gärung.
- **Widerstandsfähigkeit gegen Kälteschock**
Bäcker in tropischen Klimazonen müssen mit hohen Temperaturen und rauen Produktionsbedingungen zurechtkommen. Sie müssen Eis hinzufügen, um die Teigtemperatur zu kontrollieren und eine zu schnelle Hefegärung zu vermeiden. Die neuen zuckerreichen und zuckerarmen Hefen von Angel Yeast sind kälteschockresistent, d. h. sie ermöglichen trotz der deutlich niedrigeren Temperaturen noch eine normale Gärung, die bei Rezepten, die die Zugabe von Eis und kaltem Wasser erfordern, von entscheidender Bedeutung ist.
- **Gut angepasst und einfach zu bedienen**
Schwierige Produktionsbedingungen sind eine weitere Herausforderung für Bäcker weltweit. Daher suchen sowohl Großbäckereien als auch Hobbybäcker nach qualitativ hochwertigen, einfach zu verwendenden Zutaten, um die Attraktivität ihrer fertigen Produkte zu maximieren. Die Einführung dieser neuen und innovativen Hefe ist ein Beweis für das Engagement von Angel Yeast, die Qualität und Anpassungsfähigkeit von Trockenhefe zu verbessern, ohne dass spezielle Geräte wie Fermenter und Mischer benötigt werden, selbst wenn es um schlechte Mehlqualität geht.

Der Forschungs- und Entwicklungsprozess (F&E) der Premium-Trockenhefesorten von Angel Yeast war umfassend und reaktionsschnell. Die Versuchsphasen wurden für jedes Anwendungsszenario konzipiert, einschließlich Hoch- und Tieftemperaturumgebungen und verschiedener Formulierungen. Die Formulierungen werden dann angepasst, um die Leistung der Hefe auf der Grundlage der Testergebnisse zu verbessern.

Hefe mit hohem Zuckergehalt ist für Backwaren bestimmt, die Rezepturen mit 5%-30% Zucker erfordern, während Hefe mit niedrigem Zuckergehalt für Backwaren geeignet ist, die mit Rezepturen mit 0%-12% Zucker hergestellt werden. Die neue zuckerarme Hefesorte von Angel Yeast ist zuckertoleranter und eignet sich nicht nur für zuckerarme Brotrezepte, sondern auch für die Fermentierung von zuckerreichen Rezepturen.

Hefeproduzenten wählen hochwertige Hefestämme aus der ganzen Welt aus und kultivieren sie in einer Vielzahl von extremen Umgebungen durch Techniken wie die Anpassung der physiologischen Parameter, um Hefen zu erzeugen, die verschiedene Umgebungen tolerieren können. Ein Stamm kommt aus der Himalaya-Region und ist resistent gegen kaltes Wasser, der zweite Stamm ist resistent gegen Hitze und hohe Temperaturen, während ein dritter Stamm, der aus einem hochgelegenen, sauerstoffarmen Gebiet stammt, über eine starke natürliche Wachstums- und Anpassungsfähigkeit verfügt.

Außerdem haben beide Hefesorten einen Wassergehalt von höchstens 5%, was zu einer längeren Haltbarkeit von 24 Monaten bei kühler und trockener Lagerung unter normalen Bedingungen führt. Qualität, Sicherheit und Kundennutzen stehen im Mittelpunkt der Kultur und des Ansatzes von Angel Yeast bei der Hefegärung und -entwicklung, und die neue Premium-Trockenhefe von Angel Yeast bietet eine dringend benötigte Lösung für die heutigen globalen Herausforderungen beim Backen und die Erwartungen der Verbraucher.

Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/1901686/a.jpg>

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_logo_Logo.jpg

View original content:<https://www.prnewswire.com/news-releases/angel-yeast-bringt-auf-der-bakery-china-2022-premium-trockenhefe-auf-den-markt-um-den-sich-andernden-globalen-backbedürfnissen-gerecht-zu-werden-301629862.html>

Pressekontakt:

Jonathan Xu,
xujin@angelyeast.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100895309> abgerufen werden.