



Produktbezeichnung	<b>Protein-Konzentrat</b>
Produktbeschreibung	Proteinreiches Weizenmehl-Produkt
Sensorische Eigenschaften	Weißes, feines, frei fließendes Pulver mit schwachem, arttypischem Geruch nach Getreide, Geschmack nach Mehl, leicht säuerlich
Inhaltsstoffe	Fraktion aus Weizenmehl, Enzyme
Deklaration	Weizenmehl, Enzyme
Anwendung	Einsatz in Weizenteigen zur Erhöhung der Wasseraufnahme und für eine trockene Teigoberfläche; Gebäckbräunung und -volumen, sowie das Porenbild werden verbessert
Dosierung	0,5-2,5% bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse
Verpackung	Papiersack, mehrlagig, Füllmenge 25kg Bigbag, wieder verwendbar, Füllmenge 500kg Lose im Silozug

## Der Nutzen...

### ...sehr gute technologische Eigenschaften

- Backtechnisch hochwirksam durch Proteianreicherung
- Maschinengängige Teige
- Verbesserte Frischhaltung
- Volumenzunahme
- Gleichmäßige Porung
- Natürlicher Rohstoff ohne Zusatzstoffe
- In Weizengebäcken Einsparung von mindestens 1/3 Backmittel möglich
- Anwendbar in Weizen- und Mischteigen



## Kalkulationsbeispiel

Voraussetzungen:			
Wasseraufnahme:	plus 3 Teile		
Backmitteleinsparung:	Ein Drittel		
Preise:	siehe rechte Spalte		
	ohne	mit	Preise
Mehl	100 kg	100 kg	0,450 €/kg
Wasser	56 kg	59 kg	
Salz	2 kg	2 kg	0,200 €/kg
Hefe	3 kg	3 kg	1,000 €/kg
Proteinkonzentrat		1 kg	2,500 €/kg
Backmittel	3 kg	2 kg	2,000 €/kg
Kosten je kg Teig	0,332 €/kg	0,329 €/kg	
Einsparung:	0,3 ct/kg		

Aufgrund der erhöhten Wasseraufnahme ist bei diesem Beispiel erst ab Backmittelpreisen unter 1,55 €/kg keine Einsparung mehr zu erzielen!

*(Die Rechnung ist beispielhaft, bei anderen Rezepturen ergeben sich abweichende Zahlen für die Teigkosten)*