

# Intens

Quelle est votre texture?



# La texture est la clé de la satisfaction du consommateur

Puratos a développé une approche spécifique pour mesurer et optimiser la texture des produits dans tous ses aspects.

- de la sensation initiale d'un produit qui est **doux** et **résistant**;
- à la joie d'une **mie moelleuse** qui a du **mordant**;
- et le maintien de la **fraîcheur** dans les pains et petits pains.

## L'expertise Puratos en solutions de texture



Puratos cherche continuellement les derniers développements en enzyme et émulsifiant par l'intermédiaire de longues recherches et avec la collaboration des meilleures universités.

Notre usine de production à Andenne en Belgique nous permet de produire sur mesure les enzymes et émulsifiants dont nous avons besoin pour apporter la texture que nous recherchons.

Nous définissons la synergie optimale de ces ingrédients pour répondre à vos défis et besoins. Cela est rendu possible grâce à un département Recherche et Développement hautement qualifié et une profonde connaissance des applications, recettes, des procédés et formules de cuisson.

Dans notre approche, nous combinons tout cela avec la quantité exacte de texture et notre connaissance de texture scientifiques et notre connaissance des consommateurs ce qui vous permet d'obtenir la texture désirée pour vos produits de boulangerie. Alors, quelle est votre texture?



# Solutions Modulaires Intens



Plus que jamais, les boulangers industriels doivent se différencier dans leurs produits s'ils veulent suivre les tendances changeantes des consommateurs. Rapidité et flexibilité n'ont jamais été aussi essentielles pour le développement de produit et les équipes de production. Le bon choix d'ingrédients peut être une contribution majeure pour de meilleurs résultats.

## Solutions modulaires INTENS

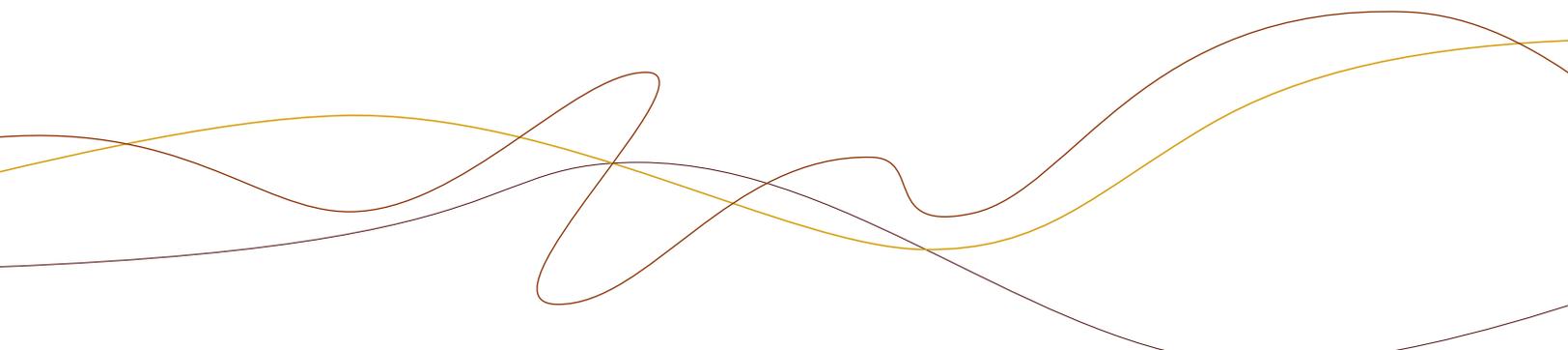
- Optimise les caractéristiques individuelles de la pâte ou du produit fini.
- Basé sur les plus récentes recherches et développements d'enzymes.



## INTENS vous permet de :

- Ajouter à une recette existante pour intensifier une fonctionnalité spécifique sans repenser la formule entière.
- Différencier la texture de vos produits en termes de fraîcheur, résilience, mâchabilité...
- Combiner les modules pour créer vos solutions idéales sur mesure.
- Les appliquer à une large gamme d'applications en boulangerie: pains tranchés, petits pains, pitas...

Des changements peuvent être nécessaires dans les recettes.

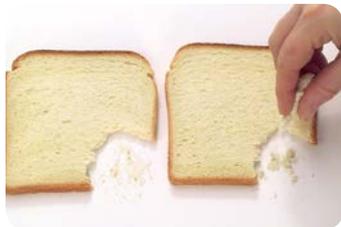
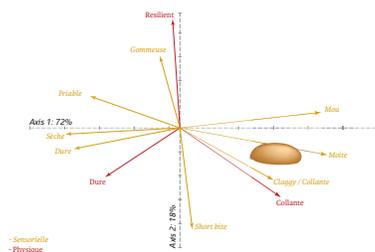


# Intens Freshness



Dans l'esprit des consommateurs, la fraîcheur est un des facteurs clé de la qualité du pain. Les consommateurs évaluent la fraîcheur du pain de différentes façons. Ils jugent la mollesse du pain en le tâtant avant de l'acheter, apprécient l'aspect moelleuse de la mie de la mie au moment de la consommation et évaluent la durée de vie.

## Quelle est votre texture?



## Dosage

- Peut être ajouté à toutes recettes, en plus de l'améliorant à pain existant.
- 0.25 - 0.5%, d'après la recette et la fraîcheur désirée.

Emballage: sac de 25 kg Durée de vie: 9 mois

## Défi

Après la cuisson, le pain perd sa fraîcheur en raison de mie rancie, procédé selon lequel les molécules d'amidon se cristallisent. Les cristaux piègent l'humidité et assèchent la mie. Le mélange du gluten et de l'amidon est un autre effet de rancissement du pain. Plus de mélanges rendent la mie encore plus ferme.

## Solution

Intens Freshness est une solution qui optimise la fraîcheur en augmentant la mollesse, la moiteur de la mie et la durée de vie des pains mollets et petits pains. L'efficacité des enzymes utilisés dans Intens Freshness est mesurée mécaniquement ainsi que par des analyses sensorielles.

## Applications typiques

- Améliore la mollesse et la durée de vie des pains tranchés et petits pains emballés.
- Optimise la moiteur de la mie pour les produits de boulangerie sucrés avec inclusion ou remplissages.
- Apporte des mois de durée de vie pour les croissants mollets.
- Pour tous les produits de boulangerie où fraîcheur additionnelle est désirable

## Avantages

### • Pour les consommateurs

- Les pains mollets et petits pains sont plus doux au toucher.
- L'excellente moiteur de la mie apporte plus de plaisir en bouche.
- Une plus longue durée de vie pour plus de commodité et moins de perte.

### • Pour les boulangers industriels

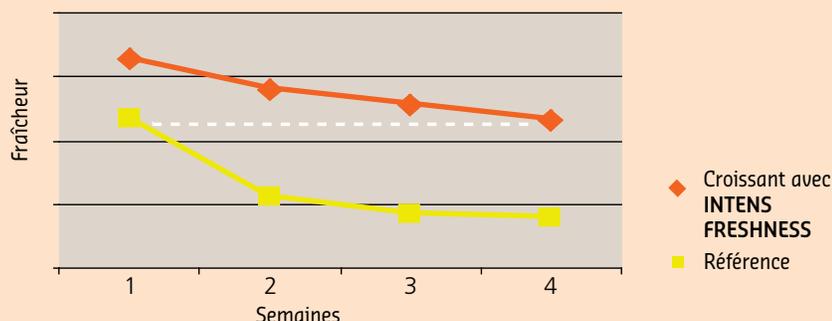
- La durée de vie prolongée optimise la logistique pour les boulangers et les détaillants.
- Facile d'emploi: améliore la fraîcheur sans avoir à reformuler l'améliorant et la recette entière.

## Testé et approuvé

- Le groupe d'experts ainsi que des instruments de mesure accompagnent le développement de nos produits. Une fois que la solution est approuvée à l'interne, nous validons avec les consommateurs.

## Test de fraîcheur

Les produits de boulangerie sucrés, particulièrement ceux avec remplissage et inclusion, ont tendance à rancir rapidement. Deux croissants mollets sont comparés pour la fraîcheur. Le croissant avec Intens Freshness démontre une fraîcheur globale supérieure. Après 4 semaines, il est aussi frais que le croissant de référence sans Intens Freshness de la première semaine.

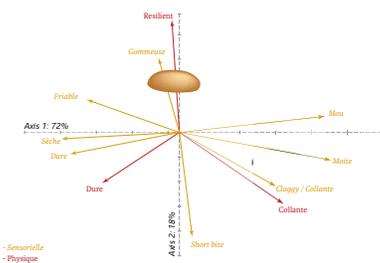


# Intens Resilience



Les pains mollets et les petits pains risquent de se déformer lorsque compressés. Ceci peut se produire pendant l'entreposage et le transport, sur les étagères lorsque tâtés par les consommateurs ou lorsqu'ils sont dans les sacs d'achat. Idéalement, les produits de boulangerie devraient retrouver complètement à leur forme d'origine. La rapidité (et le degré) à laquelle cela se passe est appelé la "résilience".

## Quelle est votre texture?



## Dosage

- Peut être ajouté à toutes recettes, en plus de l'améliorant à pain existant.
- 3.0% d'après la recette et l'effet désiré.

Emballage: sac de 25 kg Durée de vie: 9 mois

## Défi

Le gluten et l'amidon jouent un rôle clé dans la résilience des pains. La résilience de la mie de pain est causée par les propriétés élastiques du réseau de gluten et du réseau de gelée d'amidon. Plusieurs enzymes et émulsifiants auront une incidence sur ces réseaux de différentes manières.

## Solution

Intens Resilience est une solution modulaire qui améliore la résilience des produits de boulangerie moelleux, les aidant à retrouver leur forme originale après compression. La résilience est mesurée avec des instruments mécaniques et des analyses sensorielles.

## Applications typiques

- Petits pains et brioches: moins de plis dans le sac surtout dans les fond.
- Pains tranchés: réduit l'effondrement froissement latéral lorsqu'ils sont empilés.
- Compatible avec les pains de blé entier, les produits de boulangerie sucrés et plus.

## Avantages

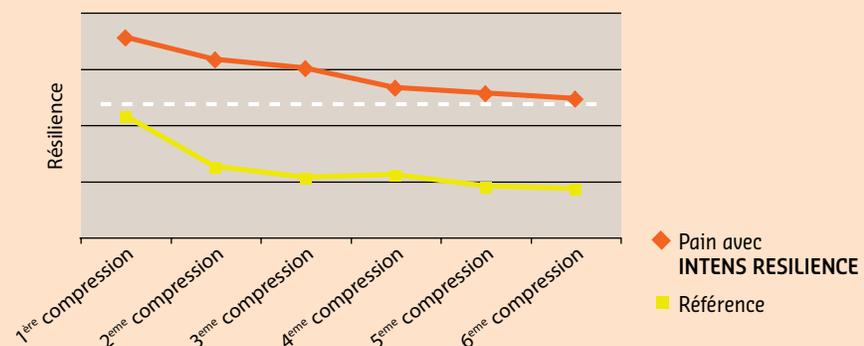
- **Pour les consommateurs**
  - Les produits sont visuellement plus attrayants.
  - Meilleure résistance à la pression des doigts pour les pains et petits pains.
- **Pour les boulangers industriels**
  - Résistance accrue à l'empilement et à l'emballage.
  - Facile à utiliser: améliore la résilience du produit sans avoir à reformuler l'améliorant ou la recette entière.

## Testé et approuvé

- Le groupe d'experts ainsi que des instruments de mesure accompagnent le développement de nos produits. Une fois que la solution est approuvée à l'interne, nous validons avec les des consommateurs.

## Test de compression du pain

Deux petits pains sont comparés en les compressants chacun six fois. Le petit pain avec Intens Resilience les démontre une résilience globale supérieure. Même après 6 compressions, la résilience est encore plus haute que le pain de référence sans Intens Resilience.



Plus  
Résilient



Facile  
à manger



Meilleur  
Tranchant



Plus frais



## Intens, optimisez les fonctionnalités spécifiques de votre pain

PRODUIT / NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION DU PRODUIT	UTILISATION	FORMAT
INTENS FRESHNESS 4109020	Améliore la souplesse, le moelleux de la mie, prolonge la durée de vie.	0,25 - 0,5 %	Sac de 25 kg
INTENS FRESHNESS CL 4109021	Améliore la souplesse, le moelleux de la mie, prolonge la durée de vie. «Clean Label».	0,25 - 0,5 %	Sac de 25 kg
IINTENS EXTENSIBILITY 4109018	Pour les feuilletés, croissants et pâte à pizza, afin de réduire le retrait de la pâte.	0,25-1 %	Sac de 25 kg
INTENS RESILIENCE 4109019	Augmente la résilience des produits de boulangerie souples pour retrouver leur forme d'origine après compression.	3%	Sac de 25 kg

[www.puratos.ca](http://www.puratos.ca)

Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1  
Sans Frais: 1.800.668.5537 - Tél.: 905.362.3668 - Téléc.: 905.362.0296 - Courriel: [info.canada@puratos.com](mailto:info.canada@puratos.com)

