



A-Bake

สารเสริมคุณภาพในขนมปัง
จากธรรมชาติ ไร้สารเคมี

อะไรคือสารเสริมในขนมปัง?

สารเสริมขนมปังคือการรวบรวมเอา ตัวช่วยทางเทคโนโลยี, สารเติมแต่งและวัตถุดิบต่าง ๆ ไม่ว่าจะมาจากธัญพืชหรือไม่ก็ตาม นำมาผสมเข้าด้วยกันให้กลายเป็นสูตรที่เหมาะสม โดยสูตรประกอบด้วยส่วนประกอบทั้งหมด หรือบางส่วนของ 5 สิ่งต่อไปนี้

- สารลดการเกิดความชื้นและสีคล้ำ
- สารลดการเกิดปฏิกิริยา
- เอนไซม์
- สารให้ความคงตัว
- ส่วนประกอบต่าง ๆ ที่มีผลเฉพาะเจาะจง

► Provides a good oven spring,



► The colour of the crumb,



► A smooth crust, free from blistering,



► Regular honeycombing



► Softness and freshness,



ทำไมถึงต้องใช้สารเสริมในขนมปัง ?

เดิมทีแล้วนั้น สารเสริมในขนมปัง มีการถูกใช้งานค่อนข้างเป็นสากล กล่าวอีกนัยหนึ่งว่า มีการเสนอฟังก์ชันการทำงานที่หลากหลายในการทำขนมปัง ดังนั้นการพัฒนาการตลาดและเทคโนโลยีการผลิตแบบใหม่จึงมีความหมาย ในหลายปีที่ผ่านมา สูตรการปรับปรุงขนมปังมีการใช้เทคโนโลยีมากขึ้น ซึ่งสูตรเหล่านี้ถูกปรับให้เข้ากับตัวแปรที่สำคัญมากขึ้นเรื่อย ๆ เช่น คุณภาพของแป้งที่หลากหลาย ขั้นตอนการทำขนมปัง และประเภทของอุปกรณ์การผลิต ดังนั้น สารเสริมคุณภาพที่ถูกปรับให้เข้ากับสภาพการทำขนมปัง จะทำให้ได้รับสิ่งเหล่านี้

- แป้งเนียนเร็วขึ้น
- เครื่องจักรไหลลื่น
- เพิ่มความคงทนในการทำให้โดขึ้นฟู
- ให้ผลผลิตที่ดีกว่า



สารเสริมในขนมปังมอบความทนทานและความปลอดภัยให้แก่ผู้ผลิต มีส่วนช่วยให้ผู้ผลิต ทำงานง่ายขึ้นและปลอดภัยยิ่งขึ้น by acting on the behaviour of the dough in three ways:

- **Rheological:** โดยการเพิ่มปริมาณ ความแข็งแรง หรือการขยายตัวเพื่อให้สามารถทนต่อแรงกดของเครื่องจักรได้ดีขึ้น
- **Fermentative:** โดยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของยีสต์โดยควบคุมการหมักและเพิ่มการกักเก็บก๊าซ
- **Proofing:** กระตุ้นการทำงานของขนมปังระหว่างการผลิตให้ดียิ่งขึ้น

สารเสริมในขนมปัง มีประโยชน์อย่างไร?

- ประสิทธิภาพของสารเสริมขึ้นอยู่กับทางเลือกและปริมาณของส่วนผสมแต่ละชนิด เพื่อให้ได้ผลลัพธ์โดยรวมที่เหมาะสมที่สุด ซึ่งสัมพันธ์กันกับคุณภาพของแป้ง ชนิดของอุปกรณ์ที่ใช้ กระบวนการผลิต รวมถึงชนิดของขนมปังที่ผลิต



สุดท้ายนี้, สารเสริมในขนมปังจะช่วยให้ผู้บริโภคได้รับขนมปังที่ดีที่สุด ทั้งในแง่ของปริมาณ, เนื้อสัมผัส สีของขอบและส่วนที่อ่อนนุ่ม, การเก็บรักษา และที่สำคัญคือ รสชาติ

สารเสริมที่มีความหลากหลาย จะมีประโยชน์ต่อการผลิต ช่วยให้การผลิตง่ายขึ้น อีกทั้งยังช่วยให้ขนมปังคงความสดใหม่ได้นาน และยังช่วยเรื่องกลิ่นให้ดีขึ้นอีกด้วย



A-Bake

- วัตถุดิบจากธรรมชาติ, ไม่มีสารเคมี
- ช่วยปรับโครงสร้างให้ดีขึ้น ลดการตกตะกอนของแป้ง
- แป้งขยายได้มาก มีความทนทานมากขึ้น

- ให้ปริมาณการอบที่มากขึ้น และได้ผลิตภัณฑ์มีขนาดสม่ำเสมอ
- ช่วยปรับคุณภาพให้ขนมนุ่มขึ้น ดูน่ารับประทาน

A-Bake



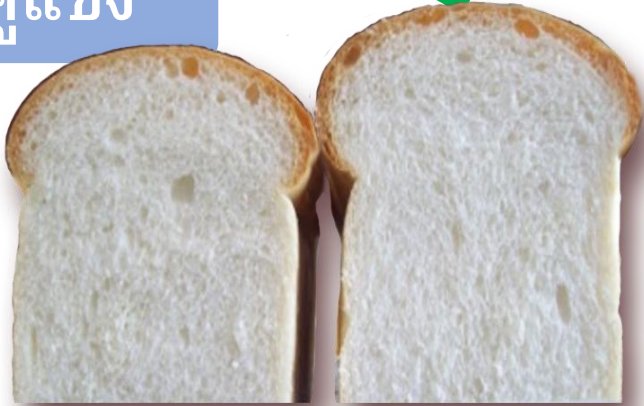
คู่แข่ง



A-Bake

คู่แข่ง

A-Bake



คู่แข่ง

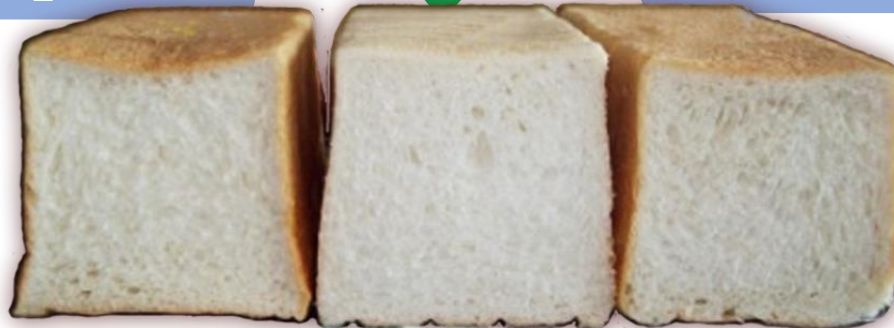
A-Bake



คู่แข่ง

A-Bake

คู่แข่ง



A-Bake

ชื่อ	โครงสร้าง	สีสม่ำเสมอ	ลดฟองอากาศ	เนื้อเรียบเนียน	ความนุ่ม
A-Bake ST	++++++	++++++	++++	+++	+++
A-Bake Performance	+++++	++++++	++++++	+++++	++++
A-Bake Performance Plus	+++++	++++++	++++++	+++++	+++++

***A-Bake Performance Plus ลดการใช้น้ำตาลลง 20-25% โดยไม่มีผลต่อรสชาติ

