



SEPARATION

SECAGEM DE MASSA MADRE NUM PÓ PERFEITO

TECNOLOGIA DE SECAGEM DE
TAMBOR PARA ATENDER ÀS ALTAS
EXIGÊNCIAS DOS CLIENTES

ANDRITZ

ENGINEERED SUCCESS

A massa madre alimenta a preferência moderna pelo artesanal

Massa madre ou fermento azedo é uma massa de farinha – uma mistura de farinha e água – azeda por fermentação. Desenvolve-se de maneira natural a partir de massa fresca depois de um certo período de tempo, graças à interação de bactérias e leveduras naturais. O fermento é um aromatizante e um agente de fermentação. Ela dá sabor aos produtos de panificação e os torna leves devido à simbiose de vários pequenos organismos que interagem benéficamente e formam dióxido de carbono.

OS BENEFÍCIOS DOS TEMPOS ANTIGOS

A massa madre, principalmente em forma de pó, é usada em uma variedade de produtos de panificação e em melhoradores de pão para a produção de bolos, biscoitos, crostas de pizza, baguetes, pão e assim por diante. A maioria de nós conhece pão de fermento. Pão de fermento não é cozido, adicionando levedura comercial, mas usando a massa madre, cheia de leveduras naturais. Pão de massa madre é pão como era antes, pão "antiquado". Mantém-se por mais tempo, é bem aromatizado e tem uma textura agradável, migalhas de cor perolada e um aroma especial e crocante. O uso da massa madre voltou a ser moda graças à imagem artesanal e ao sabor tradicional e às alergias onipresentes de hoje, como alergia a leveduras.

APLICAÇÕES CONTEMPORÂNEAS

Segundo alguns, o pão de massa madre é mais saudável. O pão certamente tem um aroma característico. A preparação do pão de massa madre, fermentada da maneira tradicional – por fermentação espontânea – leva muito mais tempo do que a preparação do pão comum, por isso muitos padeiros optam pelo fermento em pó como uma alternativa. O padeiro então pega os ingredientes habituais do pão, incluindo fermento, e adiciona o fermento em pó a fim de obter o sabor e outras qualidades do pão de massa madre. O fermento natural fermentado e cuidadosamente seco está reivindicando uma posição cada vez mais importante no setor de alimentos, em particular na indústria de panificação. Ele combina as propriedades qualitativas de produtos naturais com os requisitos de aplicações industriais. A simples adição de fermento em pó dá aos produtos de panificação e aos melhoradores de pão um sabor mais completo e uma vida útil mais longa.



Massa madre seca em alta temperatura

Um processo de secagem industrial bem controlado



Secador de tambor ANDRITZ Gouda

Devido à viscosidade da massa fermentada, o produto é melhor seco usando um secador de tambor atmosférico, incluindo rolos aplicadores, que é uma máquina aberta operando à pressão atmosférica. Há mais de um século, a ANDRITZ Gouda vem se especializando em linhas de produção de processamento de alimentos com base na avançada tecnologia de secagem de tambor.

O PÓ PERFEITO

O secador de tambor é um chamado secador de contato de filme fino. Uma camada muito fina do produto a ser seco é aplicada na parte externa de um cilindro rotativo. Este tambor é aquecido internamente por vapor. Quando em contato com a superfície aquecida, o líquido evapora muito rapidamente da fina camada do produto. Após quase uma rotação completa do tambor, o restante do produto seco é raspado da superfície com uma faca afiada, formando lascas que são então moídas em pó. O aquecimento a vapor fornece uma distribuição de temperatura uniforme sobre a superfície do tambor, o que resulta em uma qualidade consistente do produto. Graças ao método de secagem indireta contínua e ao curto tempo de retenção do produto a altas temperaturas, praticamente não há danos por aquecimento. O sabor, o cheiro e a qualidade da textura do produto também são garantidos.

A temperatura em que o fermento é seco determina a cor e o sabor do produto final – quanto maior a temperatura, mais escuros os flocos. A cor também depende da velocidade de rotação do tambor.

QUALIDADE E SEGURANÇA

O fermento em pó seco com um secador de tambor provou ser de qualidade superior ao proveniente de outros secadores, como um secador por spray. Melhor retenção de acidez é uma das vantagens. O secador em si é construído resistente a ácidos, usando componentes de aço inoxidável (SS316). Além disso, nossos secadores de tambor podem ser fornecidos com um depurador para minimizar o impacto no meio ambiente. Uma linha completa de secagem de tambor ANDRITZ Gouda consiste num secador de tambor com sistema de exaustão e purificador, uma rosca de resfriamento para resfriar as lascas, o moinho, o detector de metais e o transporte pneumático até a embalagem em big bags. O produto final de um secador de tambor é bastante grosseiro e, portanto, menos suscetível a explosões que o material mais fino. Ele nem precisa da certificação ATEX.

BENEFÍCIOS

- Processo de secagem altamente eficiente e bem controlado
- Particularmente adequado a produtos viscosos
- Qualidade do produto final superior e constante



QUAL É O SEU DESAFIO EM SEPARAÇÃO?

A ANDRITZ Separation é especialista em separação e líder mundial com o mais amplo portfólio de tecnologia e mais de 2.000 especialistas em 40 países. Por mais de 150 anos, temos sido uma força motriz na evolução de soluções e serviços de separação para indústrias que vão desde o meio ambiente até alimentos, produtos químicos e mineração e minerais. Como OEM de muitas das marcas líderes mundiais, temos as soluções e serviços para transformar seu negócio para atender às demandas de mudança de amanhã – onde quer que você esteja e seja qual for o seu desafio de separação. **Ask your separation specialist!**

AFRICA

ANDRITZ Delkor (Pty) Ltd.
p: +27 11 012 7300
separation.za@andritz.com

EUROPA

ANDRITZ Gouda BV
p: +31 182 623 723
gouda@andritz.com

ASIA

ANDRITZ Singapore Pte. Ltd.
p: +65 6512 1800
separation.sg@andritz.com

AMÉRIC DO NORTE

ANDRITZ Separation Inc.
p: +1 817 465 5611
separation.us@andritz.com

AUSTRÁLIA

ANDRITZ Pty. Ltd.
p: +61 3 8773 4888
separation.au@andritz.com

AMÉRICA DO SUL

ANDRITZ Separation Ltda. p:
+55 47 3387 9100
separation.bra@andritz.com

CHINA

ANDRITZ (China) Ltd.
p: +86 757 8258 6802
separation.cn@andritz.com

ANDRITZ.COM/SEPARATION



AGENTE EXCLUSIVO NO BRASIL

ARCORI PROCESS SOLUTIONS LTDA.

Travessa Alto das Perdizes, 83
05014-060 – SÃO PAULO – SP
Phones: +55 11 3459-3855 e 3459-3865
website: www.arcori.com.br
e-mail: arcori@arcori.com.br