

PRAYON ZU IHREN DIENSTEN MIT

- > einem kompletten Sortiment
- > weltweiter Präsenz
- > einem Anwendungslabor

BESUCHEN SIE DIE WEBSITE DER GRUPPE,
WENN SIE MEHR ERFAHREN MÖCHTEN
WWW.PRAYON.COM



Rue Joseph Wauters, 144 • B-4480 ENGIS - BELGIEN
Tel.: +32 4 273 92 11 • Fax: +32 4 273 96 35
E-mail: contact@prayon.be
Website: www.prayon.com

cible



PHOSPHATE
BACKTRIEBSÄUREN

Produkte im Dienste des Menschen





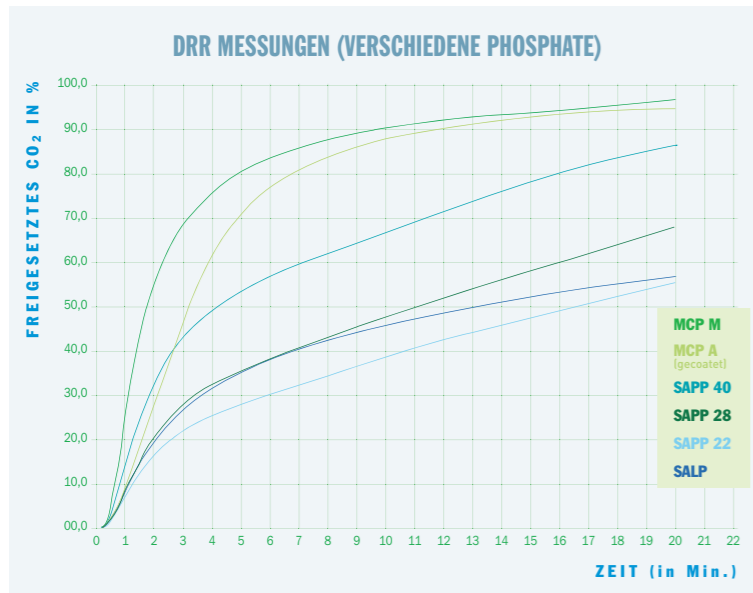
BACKTRIEBSÄUREN

1) Teigreaktionsrate („Dough Rate of Reaction", DRR)

Prozent CO₂, das in einem Standardteig nach 3-minütigem Kneten durch das Natriumbikarbonat freigesetzt wird (Messung nach PRAYON-Methode).

2) Neutralisationswert (NV)

Anzahl kg Natriumbikarbonat, die durch 100 kg Salz neutralisiert (oder in CO₂ umgewandelt) werden können.



TYPISCHE DURCHSCHNITTSWERTE

NAME DES PRODUKTS	CHEMISCHE BESCHREIBUNG	% P ₂ O ₅	TEIGREAKTIONS RATE (DRR) ⁽¹⁾	NEUTRALISATIONS- WERT (NV) ⁽²⁾	pH ^(1%)	EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNGEN
MCP M	CaH ₄ (PO ₄) ₂ • H ₂ O Monokalziumphosphat- Monohydrat	56,0	60	80	3,8	Pfannkuchenmischungen, selbsttreibendes Mehl, Backmischungen für Plätzchen, Waffeln, Kräcker, doppelt wirkende Backpulver, Haushaltsbackpulver.
MCP A	CaH ₄ (PO ₄) ₂ Wasserfreies Monokalziumphosphat	59,0	24	83	3,9	Backmischungen für Kuchen, selbsttreibendes Mehl, Backpulver.
DCP D	CaHPO ₄ • 2 H ₂ O Dikalziumphosphat- Dihydrat	41	0	33	7,4	Zur pH-Korrektur bei Formulierungen mit Monokalziumphosphat, für zuckerreiche Backmischungen mit hoher Backtemperatur wie z.B. für Plätzchen oder Muffins.
SAPP Fin SAPP 40	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Saures Natriumpyrophosphat	63,6	40	72	4,2	Standardbackpulver, Backmischungen für Berliner/Krapfen, verschiedene Mischungen.
SAPP Surfin SAPP 36	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Saures Natriumpyrophosphat	63,6	36	72	4,2	Standardbackpulver, Backmischungen für Berliner/Krapfen, verschiedene Mischungen.
SAPP 28	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Saures Natriumpyrophosphat	63,6	28	72	4,2	Einfache und doppelte Backpulver für Industrie, Gewerbe und Haushalt, gekühlte Biskuitteige.
SAPP 22	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Saures Natriumpyrophosphat	63,6	22	72	4,2	Stark verzögert reagierende Backpulverkomponente, gekühlte Biskuitteige, Keksteige.
SALP	NaH ₂ Al ₃ (PO ₄) ₆ • 4 H ₂ O Natriumaluminium- phosphat	53,3	22	100	2,7	Backmischungen und selbsttreibendes Mehl.



Die europäische Gesetzgebung erlaubt den Einsatz von Natrium- und/oder Kalziumphosphat in einer Menge von 20 g P₂O₅ pro Kilogramm Konditorwaren. Bei selbsttreibendem Mehl beträgt die Höchstkonzentration 2,5 g (P₂O₅) pro Kilogramm Mehl. Die zulässige Höchstkonzentration von SALP beträgt 1 g (P₂O₅) pro Kilogramm Fertigprodukt.