

PRAYON A VOTRE SERVICE

- > une gamme complète
- > une présence mondiale
- > un laboratoire d'applications

VOUS DESIREZ EN SAVOIR PLUS,
N'HESITEZ PAS A CONSULTER LE SITE INTERNET DU GROUPE
WWW.PRAYON.COM



PRAYON

Rue Joseph Wauters, 144 • B-4480 ENGIS - BELGIQUE
Tél : +32 4 273 92 11 • Fax : +32 4 273 96 35
e-mail : contact@prayon.be
Site : www.prayon.com

C. BUE



LES PHOSPHATES PATISSERIE ET BISCUITERIE

Des produits au service des hommes



PRAYON



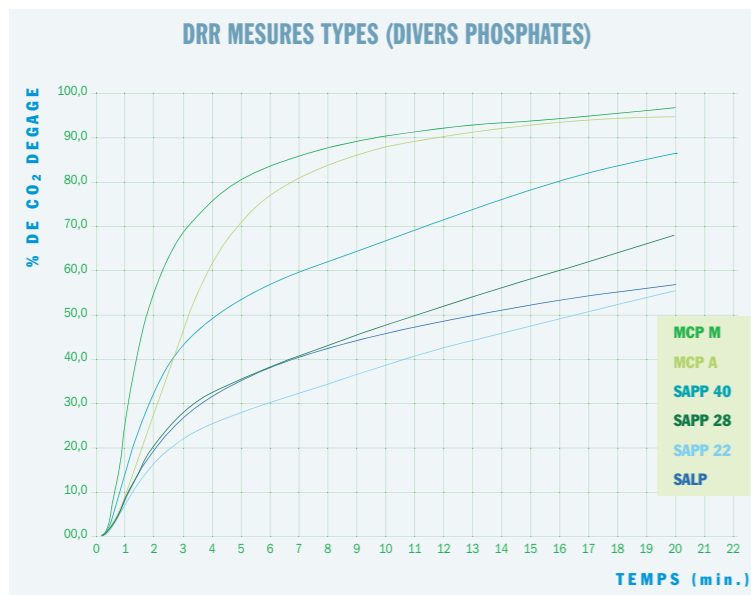
PÂTISSERIE ET BISCUITERIE

1) Taux de réaction (Dough Rate of Reaction)

Pourcentage du CO₂ disponible libéré par le bicarbonate de sodium dans une pâte standard après un pétrissage de 3 min (mesuré selon méthode PRAYON).

2) Valeur de neutralisation (NV)

Nombre de kg de bicarbonate de sodium pouvant être neutralisé (ou converti en CO₂) par 100 kg de phosphate.



AGENTS LEVANTS A BASE DE PHOSPHATES

NOM DU PRODUIT	DESCRIPTION CHIMIQUE	% P ₂ O ₅	TAUX DE REACTION (DRR) ⁽¹⁾	VALEUR DE NEUTRALISATION (NV) ⁽²⁾	pH (1%)	PROPRIETES ET APPLICATIONS
MCP M	CaH ₄ (PO ₃) ₂ • H ₂ O Phosphate monocalcique monohydrate	56,0	60	80	3,8	Pâtes à crêpes, farines fermentantes, pâtes à biscuits, poudres levantes à double effet, poudres levantes à usage domestique.
MCP A	CaH ₄ (PO ₃) ₂ Phosphate monocalcique anhydre	59,0	24	83	3,9	Préparations pour gâteaux, farines fermentantes, poudres levantes.
DCP D	CaHPO ₄ • 2 H ₂ O Phosphate dicalcique dihydrate	41	0	33	7,4	Ajusteur de pH (en mélange avec un phosphate monocalcique).
SAPP Fin SAPP 40	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Pyrophosphate acide de sodium	63,6	40	72	4,2	Poudres levantes à vitesse de réaction standard, pâtes à beignets préparées, mélanges variés.
SAPP Surfin SAPP 36	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Pyrophosphate acide de sodium	63,6	36	72	4,2	Poudres levantes à vitesse de réaction standard, pâtes à beignets préparées, mélanges variés.
SAPP 28	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Pyrophosphate acide de sodium	63,6	28	72	4,2	Pâtes à biscuits réfrigérées, poudres levantes de grande efficacité.
SAPP 22	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ Pyrophosphate acide de sodium	63,6	22	72	4,2	Poudres levantes à faible vitesse de réaction, biscuits réfrigérés.
SALP	NaH ₂ Al ₃ (PO ₃) ₈ • 4 H ₂ O Phosphate alumino-sodique	53,3	22	100	2,7	Tous types de mélanges préparés et de farines fermentantes.



La législation européenne autorise l'emploi de phosphate de sodium et / ou de calcium à raison de 20 g de P₂O₅ par kg de produit de pâtisserie. Dans le cas de la farine fermentante, le dosage autorisé est de 2,5 g (en P₂O₅) par kg de farine. Le SALP est autorisé à raison de 1 g (en P₂O₅) par kg de produit fini.