



Microencapsulación de un aditivo empleado en panificación

Mariana Murano, Sofía Frangie, Alicia Lagomarsino
Email: alicia@inti.gov.ar

El objetivo del trabajo consistió en microencapsular un aditivo empleado en la industria panificadora, la azodicarbonamida sustancia utilizada como mejorador de harinas.

El proceso que permitió obtener microcapsulas de mejor performance consistió en atomizar la pared de las microcápsulas junto con la azodicarbonamida en una corriente de aire ascendente. Cabe destacar que la utilización del secado spray para la obtención de productos microencapsulados es una tecnología en continuo desarrollo. El producto obtenido representa una innovación a nivel nacional.



Funciones de la Azodicarbonamida:

Oxida a las proteínas del glúten brindando mayor elasticidad a la masa

Mejora la textura de la masa

Aumenta el volumen de miga

Ventajas de microencapsular azodicarbonamida:

Potencia las bondades de la azodicarbonamida permitiendo la liberación gradual de la misma a medida que asciende la temperatura del horno.

Impide que la azodicarbonamida reaccione con otras sustancias reductoras liberadas por la levadura.



RESULTADOS OBTENIDOS:

Los ensayos de uso realizados por el cliente resultaron positivos. El tamaño de partícula promedio obtenido es <74 micrómetros.