



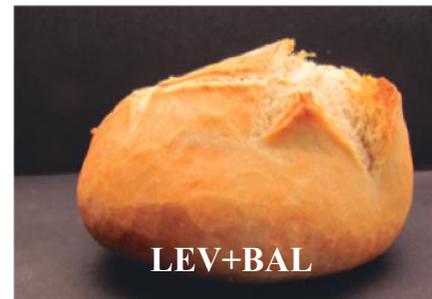
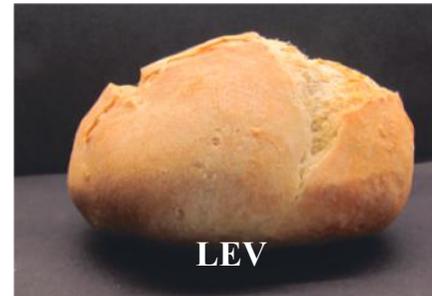
IFVM4PAN

Desarrollo de nuevos inóculos fermentativos vivos mixtos (IFVM) con propiedades innovadoras para la industria de la panificación

La Tecnología desarrollada consiste en formular nuevos Inóculos Fermentativos Vivos Mixtos (IFVM o starters), constituídos por cepas específicas de TRES tipos de especies beneficiosas: Levaduras tipo Saccharomyces (LEV), no Saccharomyces (NS-LEV) y bacterias lácticas (BAL). Los inóculos son de dos tipos, (i) para fermentar harinas de un cereal concreto (trigo, Triticum, centeno) y elaborar determinados productos especiales y (ii) aptos para fermentar eficazmente una gama de harinas.

El tipo de IFVM empleado, la calidad y tipo de harina y las condiciones tecnológicas del obrador, determinarán las distintas propiedades organolépticas y sensoriales de los panes, bien los elaborados directamente con los diversos inóculos, o con 15-20% de un pie pre-fermentado de pocas horas.

Los IFVM permitirán fabricar productos de panificación con nuevos y buenos aromas, sabores, tipos de corteza o miga, más digeribles y saludables debido a la acción previa sobre las masas de los microorganismos empleados.



Para más información y contacto: tcue@usal.es

