

Presentación: Ventajas de Bio-G-Bakery+ en la Producción de Pan y Pan Tostado

1. Introducción a Bio-G-Bakery+

- Bio-G-Bakery+ es una solución de conservación natural hecha a partir de trigo fermentado y extracto de serbal.
- Utiliza procesos biológicos e ingredientes naturales para mejorar la vida útil y la calidad de los productos de panadería, incluyendo pan y pan tostado.



2. Comparación: Trigo Fermentado vs. Conservantes Químicos

Trigo Fermentado en Bio-G-Bakery+

- **Produce Ácidos Orgánicos:** Durante la fermentación, se producen ácidos orgánicos naturales como ácido láctico, propiónico y acético.
- **Efecto Antimicrobiano:** Estos ácidos reducen el pH, inhibiendo el crecimiento de microorganismos dañinos, similar a los conservantes químicos.
- **Mejoras en las Cualidades Sensoriales:** Los ácidos orgánicos mejoran el sabor y la textura del producto final.

Conservantes Químicos como el Propionato

- **Acción Antimicrobiana Directa:** Los propionatos inhiben el crecimiento de mohos y ciertas bacterias, particularmente en ambientes ligeramente ácidos.
- **Beneficios Sensoriales Limitados:** Los conservantes químicos pueden impactar negativamente el sabor y la textura del pan.
- **Etiquetado Químico:** Los productos con conservantes químicos deben ser etiquetados, lo cual puede ser menos atractivo para los consumidores.

3. Beneficios de los Ácidos Orgánicos del Trigo Fermentado

- **Origen Natural:** Los ácidos orgánicos en Bio-G-Bakery+ provienen de la fermentación natural, apoyando un enfoque de "etiqueta limpia".
- **Mecanismo Complejo:** Ofrecen efectos antimicrobianos adicionales, mejorando la seguridad y la vida útil del pan.

- **Inhibición Superior del Moho:** Pruebas indican una mejor efectividad contra el moho en comparación con propionato.
 - **Reducción Potencial de Levadura:**
El uso de Bio-G-Bakery+ puede reducir la necesidad de añadir levadura. Apoya la fermentación natural y estabiliza el equilibrio microbiológico, permitiendo un uso más eficiente de la levadura existente.
 - **Preferencia del Consumidor:** Los métodos de conservación naturales son preferidos por beneficios para la salud y menor artificialidad.
-

4. Beneficios Antioxidantes Mejorados en Pan y Pan Tostado

Reducción Significativa en la Oxidación

- **Bayas de Serbal:** Contienen antioxidantes como flavonoides, polifenoles y vitamina C, lo cual mejora la estabilidad y calidad.
 - **Prevención de Oxidación:** La estructura porosa del pan facilita la entrada de oxígeno, lo cual puede causar oxidación y afectar negativamente la calidad.
 - **Antioxidantes Naturales:** Bio-G-Bakery+ con extracto de serbal neutraliza los radicales libres, reduciendo reacciones oxidativas y manteniendo la frescura del pan.
 - **Mejora del Sabor:** Prolonga un sabor más fresco hacia el final de la vida útil, algo que los propionatos no pueden lograr.
-

5. Reducción Potencial en la Actividad del Agua (aW)

Impacto Moderado en la Actividad del Agua

- **Reducción de aW:** Bio-G-Bakery+ puede reducir ligeramente la actividad del agua, lo cual contribuye a limitar la disponibilidad de agua para microorganismos.
 - **Componentes de la Fermentación:** Los ácidos orgánicos y otros componentes pueden ligar parte del agua libre, reduciendo el aW.
 - **Protección Adicional:** Aunque la reducción es sutil, complementa los efectos antimicrobianos y antioxidantes, mejorando la vida útil.
-

6. Éxito a Escala Industrial y Extensión de la Vida Útil

- **Eficacia Comprobada:** Bio-G-Bakery+ ha demostrado en pruebas industriales que extiende la vida útil en más del 50% comparado con conservantes químicos tradicionales.
-

7. Resumen de las Ventajas de Bio-G-Bakery+

- Ingredientes naturales ofrecen protección antimicrobiana efectiva y alineación con estándares de "etiqueta limpia".
 - No se requiere etiquetado de conservantes, adecuado para productos naturales y orientados a la salud.
 - Extensión de la vida útil en más del 50% comparado con conservantes químicos.
 - Inhibición superior del moho, mejorando la seguridad del producto.
 - Protección antioxidante mejorada para mantener un sabor y aroma más frescos.
 - Ligera reducción en la actividad del agua, contribuyendo a un ambiente menos favorable para el crecimiento microbiano.
-

8. Conclusión

- Bio-G-Bakery+ proporciona una solución natural y holística para extender la vida útil y mejorar la calidad del pan y pan tostado. Su combinación de propiedades antimicrobianas, antioxidantes y la reducción de la actividad del agua asegura que los productos permanezcan frescos, seguros y atractivos para los consumidores durante más tiempo en comparación con aquellos conservados con agentes químicos.

BGA Dictum GmbH

Mommsenstraße 7
10629 Berlin / Germany
+49 (0)30 8442891
post@bga-dictum.com
www.bga-dictum.com

Presentación: Ventajas de Bio-G-Bakery+ en la Producción de Pasteles y Repostería Fina

1. Introducción a Bio-G-Bakery+

- Bio-G-Bakery+ es una solución natural de conservación hecha a base de trigo fermentado y extracto de serbal.
- Utiliza procesos biológicos e ingredientes naturales para mejorar la vida útil y la calidad de pasteles y repostería fina.



2. Comparación: Trigo Fermentado vs. Conservantes Químicos

Trigo Fermentado en Bio-G-Bakery+:

- **Producción de Ácidos Orgánicos:** Durante la fermentación, se producen ácidos orgánicos naturales como ácido láctico, propiónico y acético.
- **Efecto Antimicrobiano:** Estos ácidos reducen el pH, inhibiendo el crecimiento de microorganismos perjudiciales de manera similar a los conservantes químicos.
- **Calidades Sensoriales Mejoradas:** Los ácidos orgánicos de la fermentación natural contribuyen al sabor y textura del producto final.

Conservantes Químicos como Propionato:

- **Acción Antimicrobiana Directa:** Los propionatos inhiben el crecimiento de mohos y ciertas bacterias, particularmente en ambientes ligeramente ácidos.
- **Beneficios Sensoriales Limitados:** Los conservantes químicos pueden afectar el sabor y la textura de los pasteles y la repostería.
- **Etiquetado Químico:** Los productos con conservantes químicos requieren etiquetado, lo cual es menos atractivo para consumidores que buscan opciones naturales.

3. Beneficios de los Ácidos Orgánicos del Trigo Fermentado

- **Origen Natural:** Los ácidos orgánicos en Bio-G-Bakery+ provienen de una fermentación natural, apoyando un enfoque de "etiqueta limpia".
- **Mecanismo Integral:** Los ácidos orgánicos proporcionan efectos antimicrobianos adicionales, mejorando la seguridad y longevidad de pasteles y repostería.

- **Inhibición Superior del Moho:** Las pruebas muestran que los ácidos orgánicos en Bio-G-Bakery+ ofrecen mejor inhibición del moho que los conservantes químicos como el propionato.
 - **Atractivo para el Consumidor:** Los métodos de conservación naturales son preferidos por sus beneficios percibidos para la salud y la reducción de sustancias artificiales.
-

4. Beneficios Antioxidantes Mejorados en Pasteles y Repostería Fina

Reducción Significativa en la Oxidación:

- Las bayas de serbal (*Sorbus aucuparia*) son ricas en antioxidantes como flavonoides, polifenoles y vitamina C, que contribuyen a la estabilidad de los productos horneados.
 - **Protección contra Rancidez:** Los pasteles y la repostería fina, que suelen tener alto contenido de grasas, son susceptibles a la oxidación, lo cual puede causar rancidez.
 - **Antioxidantes Naturales:** Bio-G-Bakery+, con su extracto de bayas de serbal, neutraliza los radicales libres y reduce la oxidación, manteniendo la frescura y sabor.
-

5. Reducción Potencial en la Actividad del Agua (aW)

Impacto Moderado en la Actividad del Agua:

- **Reducción de la Actividad del Agua:** Bio-G-Bakery+ puede reducir ligeramente la actividad del agua (aW) en pasteles y repostería, disminuyendo la disponibilidad de agua libre para microorganismos.
 - **Efecto Complementario:** Esta reducción sutil complementa los beneficios antimicrobianos y antioxidantes, mejorando la calidad y longevidad del producto.
-

6. Vida Útil Extendida y Éxito a Escala Industrial

- **Eficacia Comprobada:** En pruebas industriales, Bio-G-Bakery+ ha demostrado extender la vida útil de pasteles y repostería en comparación con conservantes químicos.
 - **Longevidad Mejorada:** Bio-G-Bakery+ prolonga significativamente la vida útil, ofreciendo conservación superior bajo condiciones de almacenamiento variables.
-

7. Resumen de las Ventajas de Bio-G-Bakery+

- **Ingredientes Naturales:** Proporcionan protección antimicrobiana efectiva y cumplen con estándares de etiqueta limpia.

- **Sin necesidad de etiquetado de conservantes**, ideal para productos naturales.
 - **Vida útil extendida**: Mejora la longevidad del producto frente a conservantes químicos.
 - **Inhibición superior del moho**: Mejora la seguridad del producto.
 - **Protección antioxidante mejorada**: Mantiene la frescura y sabor de los productos.
 - **Reducción en la actividad del agua**: Apoya la frescura extendida y reduce el crecimiento microbiano.
-

8. Conclusión

- Bio-G-Bakery+ ofrece una solución natural integral para extender la vida útil y mejorar la calidad de pasteles y repostería fina.
- Sus propiedades antimicrobianas, antioxidantes y de reducción de la actividad del agua garantizan productos más frescos y seguros para los consumidores por más tiempo en comparación con conservantes químicos.

BGA Dictum GmbH

Mommsenstraße 7
10629 Berlin / Germany
+49 (0)30 8442891
post@bga-dictum.com
www.bga-dictum.com