

Chamtor

La gamme CHAMTOR

GLUCOR, H-MALTOR et FRUCTOR

Les sirops de glucose sont obtenus par hydrolyse de l'amidon, polymère de D-glucose (ou dextrose) qui constitue la molécule de réserve des végétaux et en particulier du blé. Le degré d'hydrolyse est mesuré par le Dextrose Equivalent (D.E.) correspondant à la quantité de sucres réducteurs, exprimée en équivalent dextrose pour 100g de matière sèche. Plus le D.E. est élevé, plus le produit est hydrolysé, mais attention des sirops de glucose ayant le même D.E. peuvent avoir des compositions glucidiques différentes selon la méthode d'hydrolyse utilisée, et donc des fonctionnalités distinctes.

Les gammes **GLUCOR** et **H-MALTOR** vous proposent toute une palette d'hydrolysats d'amidon, de D.E. supérieur ou égal à 30, avec des profils glucidiques très variés et spécifiques de chaque application. De 30 à 45 environ, on parle de faible D.E., de 45 à 60 de moyen D.E. et les haut D.E. vont de 60 à 96.

CHAMTOR vous présente également la gamme des sirops de glucose-fructose **FRUCTOR**, dont tous les produits contiennent du fructose, un isomère du D-glucose obtenu par réaction enzymatique ou par hydrolyse de l'inuline de chicorée. Cette molécule est recherchée pour sa valeur sucrante élevée, sa forte solubilité ainsi que son pouvoir dépressur de l'activité de l'eau. Les sirops de glucose-fructose **FRUCTOR** sont déclinés selon différentes compositions glucidiques (teneur en fructose variant de 9 à 42%, ...), adaptées à vos demandes.

Nous sommes à votre disposition pour étudier avec vous, le ou les produit(s) qui conviendront à vos besoins et à vos attentes.

MIXTOR

Dans une grande partie de l'industrie alimentaire, les sirops de glucose sont souvent associés au saccharose qui possède des qualités organoleptiques, physico-chimiques et marketing bien particulières. CHAMTOR vous propose donc ses mélanges **MIXTOR**, des mélanges de sucres liquides, prêts à l'emploi et fabriqués sur mesure. Ils peuvent mettre en œuvre du sucre liquide, des sucres invertis, des sirops de glucose et/ou des sirops de fructose.

Les produits de la gamme **MIXTOR** sont utilisés dans de nombreux domaines d'application, comme les boissons rafraîchissantes et les liqueurs, les conserves de fruits (confitures, compotes, fruits au sirop,...), la boulangerie viennoiserie pâtisserie, les produits laitiers,... Ils permettent de simplifier les circuits de fabrication, en évitant les étapes de dissolution du sucre cristal et de mélange, et de limiter le nombre de cuves de stockage.

CHAMTOR est à votre disposition pour définir avec vous les composition glucidique et concentration souhaitées, et garantit la maîtrise du dosage des différents sucres entrant dans la composition des **MIXTOR**.

Chamtor

VITALOR

Le gluten vital de blé **VITALOR** est la fraction protéique insoluble dans l'eau du blé, séparé de la farine par voie humide. C'est une protéine naturelle, séchée sous forme d'une poudre de couleur crème. Lorsqu'il est réhydraté, le gluten vital de blé retrouve toutes ses propriétés fonctionnelles. Il possède en particulier la propriété unique de former une pâte cohésive viscoélastique, capable d'absorber 1,5 à 2 fois son poids en eau. La viscoélasticité et la rapidité d'absorption d'eau sont à l'origine du terme "vital". Les gluténines et les gliadines, les deux composantes protéiques majeures du gluten vital, interagissent en présence d'eau et sont à l'origine de la propriété de viscoélasticité. Les gluténines, de plus haut poids moléculaire, contribuent à l'élasticité tandis que les gliadines, de poids moléculaire plus faible, concourent à l'extensibilité.

Lors de la formation d'une pâte boulangère, son aptitude à former un réseau tridimensionnel au cours du pétrissage lui permet d'une part de constituer une matrice englobant les grains d'amidon et les autres constituants de la pâte, et d'autre part de retenir les gaz se dégageant lors de la fermentation (CO₂) et durant la cuisson (vapeur d'eau). La température élevée pendant la cuisson dénature irréversiblement les protéines du gluten et provoque la mise en place de réticulations, stabilisant ainsi la structure du produit fini.

VITALOR peut être utilisé dans vos produits de boulangerie et viennoiserie ainsi qu'en pâtisserie. Il peut aussi entrer dans la formulation de vos céréales pour petits déjeuners, snacks, pâtes alimentaires et produits carnés.

GBS-P51 :

Le gluten de blé soluble **GBS-P51** est une poudre de couleur crème, obtenue par hydrolyse enzymatique du gluten et séchage par atomisation. La réduction de la taille des chaînes polypeptidiques augmente leur solubilité et crée de nouvelles fonctionnalités. La solubilité est fonction du pH, et **GBS-P51** a une solubilité élevée aux pH plutôt acides. **GBS-P51** peut être utilisé dans de nombreuses applications.

Améliorant le travail de la pâte grâce à son effet "relaxant", il est employé comme correcteur de farines dans la fabrication de pains, pains spéciaux, pains de mie, petits pains pour hamburger et pâtes à pizza. Facilitant le feuilletage et diminuant le temps de repos, son utilisation est adaptée aux pâtes feuilletées, croissants et pains au chocolat. **GBS-P51** augmente le moelleux et assure un meilleur développement pendant la cuisson des cakes, quatre-quarts et gâteaux.

La composition en acides aminés du **GBS-P51** lui confère un intérêt nutritionnel pouvant être mis à profit dans les substituts lactés, les aliments et boissons de l'effort ou diététiques, les plats cuisinés, les sauces et certains produits de charcuterie.

Chamilo

AMIDON DE BLE NATIF

L'**amidon de blé natif** est une poudre fine de couleur blanche, au goût neutre. Il est constitué de granules semi-cristallins, composés majoritairement d'un mélange de deux polymères, l'amylose et l'amylopectine. Variables selon l'origine botanique, les teneurs en ces deux fractions sont respectivement de 25 et 75% dans l'amidon de blé.

Les changements structuraux subis par l'amidon lorsqu'il est chauffé en présence d'eau puis éventuellement refroidi, sont responsables de la texture de nombreux aliments. Il améliore en particulier la texture des cakes, gâteaux, biscuits, snacks, pâtisseries et certains produits laitiers. Dans les sauces émulsifiées, la texture peut être contrôlée en utilisant une combinaison d'amidons blé-maïs.

En charcuterie, dans les produits à base de surimi ainsi que dans les enrobages et les pâtes à frire, l'amidon de blé est un excellent liant : en raison de la grande quantité de petits granules, la grande surface de contact entre l'amidon et le produit enrobé favorise l'adhésion.

Enfin, dans certains cas, l'amidon de blé peut remplacer avantageusement la farine de blé, notamment lorsqu'il ne faut pas dénaturer le goût naturel du produit ou lors de la fabrication de produits sans gluten.

Chamilo