

Se realizó un estudio comparativo de pan con el uso de emulsificantes y gluten y se comparó con la aplicación de mejorador clean label, ambos mejoradores se dosificaron al 1% con respecto a la harina y se les hizo medición de firmeza en el tiempo. El parámetro de firmeza es inversamente proporcional a la suavidad, a menor firmeza es un pan más suave y de mejores características sensoriales.



Conclusión:

La gráfica demuestra que con el uso del mejorador clean label se obtiene un pan mucho más fresco.