



LAS MEJORES RECOMENDACIONES

PANADERÍA

¿CÓMO PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS?

- ◆ Utilizar productos como el propionato de calcio al 0,6% en sus formulaciones de pan con respecto a la proporción de harina retarda la aparición de hongos y mohos sobre el pan.
- ◆ Adicionar aceite de coco o vinagre al 1% en sus formulaciones de pan con respecto a la proporción de harina, conserva por mas tiempo los panes empacados.
- ◆ Los productos de panadería solo deben empacarse en temperatura ambiente.
- ◆ En los procesos de Panificación es una regla de Oro cuidar:
 - a. Temperaturas de horneado
 - b. Tiempos de horneado
- ◆ Utilizar bolsas de polipropileno para el empaque de producto, extendera la frescura y durabilidad del pan.
- ◆ Usar margarinas con mayores % de contenido graso ayudaran a que la miga del pan sea mas tersa, mas suave, además ayudara a retener mayor humedad prolongando la sensación de frescura y por ende aumenta la vida util del pan.

Aliados
Somos

