

# ACTI-FRESH

## Reducción de contenido en huevo y coste de las recetas sin perder calidad

Los costes de las materias primas no dejan de aumentar, lo que incrementa el coste total de las recetas de pastelería. Los huevos constituyen una parte importante de estas recetas, y también están experimentando subidas de precio importantes

### ✓ Acti-Fresh reduce los costes disminuyendo el contenido en huevo en hasta un 20%

Acti-Fresh de Puratos es un producto para mejorar los pasteles basándose en la tecnología de las enzimas y emulsionantes. Mejora la frescura de los pasteles en términos de blandura, jugosidad y cohesión. Con una dosis de tan solo 0,5-1,5% del peso total de la mezcla, puede utilizarse para disminuir el contenido en huevo en las recetas en hasta un 20%, dando como resultado un ahorro significativo en los costes.

**100% huevo → 80% huevo  
→ 17% agua  
→ 3% Acti-Fresh**

*En el total de la receta del pastel, supondrá un 0,5-1% de Acti-Fresh (dado que el contenido en huevo es de aprox. un 20%)*

### ✓ Acti-Fresh proporciona mayor calidad con un menor contenido en huevo

Aunque al reducir la cantidad de huevo los pasteles suelen quedar más blandos, estos también pueden perder volumen, cohesión, resistencia y textura al desmigajarse. Acti-Fresh lo compensa mejorando significativamente la cohesión, la resistencia, la blandura y el volumen.

### ✓ Nuestros métodos de evaluación instrumental se confirman mediante pruebas de evaluación sensorial exhaustivas.



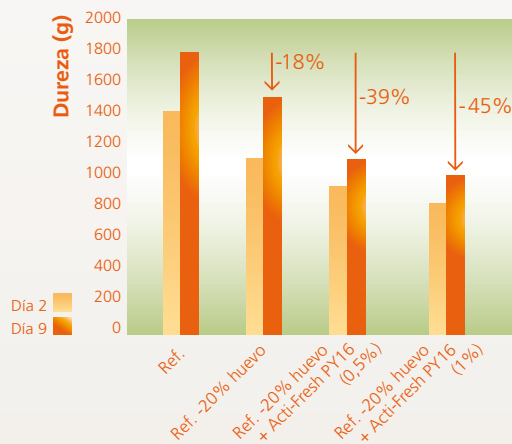
  
**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*

## Acti-Fresh reduce el contenido en huevo y mejora la calidad

Acti-Fresh ayuda a disminuir el contenido en huevo en las recetas de pasteles, manteniendo, e incluso mejorando, al mismo tiempo, los aspectos de la frescura como, por ejemplo, la blandura, la esponjosidad, la cohesión y la resistencia.

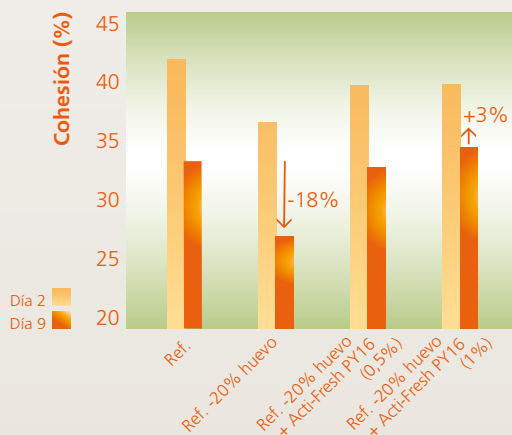
### Mejora de la blandura

En las pruebas, la disminución del contenido en huevo en un 20% produce más blandura. Acti-Fresh reduce la dureza un 20-25% más, dependiendo del tipo de pastel.



### Mejora de la cohesión y la resistencia

Cuando se reduce la cantidad de huevos, los pasteles pierden buena parte de su cohesión, se desmigajan y se tornan quebradizos (véase gráfico). Al añadir un 0,5-1% de Acti-Fresh, se compensa la pérdida de cohesión, restaurándola a los niveles que se habían conseguido antes de la reducción de huevo. Se logra un efecto equivalente en términos de resistencia.



### Mejora de la esponjosidad, mayor satisfacción al probarlo

Con Acti-Fresh, los pasteles quedan más esponjosos, cohesivos y resistentes, no solo en comparación con pasteles con un 20% menos de huevos, sino también en relación con pasteles que llevan el contenido en huevo íntegro.



### ¡Pónganos a prueba!

Para programar una evaluación instrumental y sensorial de sus recetas con y sin Acti-Fresh, póngase en contacto con nosotros hoy mismo: [contacts@puratos-acti-fresh.com](mailto:contacts@puratos-acti-fresh.com)

[www.puratos-acti-fresh.com](http://www.puratos-acti-fresh.com)