

# GlutathionHefe

---

## inaktivierte Hefe zur Regulierung von Teigeigenschaften

---

### Vielfältige Vorteile von inaktivierter Hefe

Trotz dass der Einsatz von **GlutathionHefe** eine große Anzahl an „Problemen“ lösen kann, ist der Rohstoff in der Bäckerbranche nahezu unbekannt. Durch den speziellen Herstellungsprozess aus dem Grundstoff „Presshefe“ wird das enthaltene Glutathion verfügbar gemacht, dessen Hauptwirkung die Kleberentspannung ist.

Beim Kneten: Schnellere Teigentwicklung, geschmeidigere Teige, auch bei fett- und zuckerreichen Rezepturen

Bei der Teilung / Portionierung: Die Teigstücke bleiben sehr gleichmäßig

Beim Ruhen: Einsparen von Teigruhezeiten

Bei der Formung: Kein Zerreißen, kein Zusammenziehen, bessere Gebäckform

Beim Ausrollen: verringerte Ruhezeiten zwischen den Touren, kein Zusammenziehen

### Wie wird **GlutathionHefe** gewonnen?

Bei der üblichen Brotherstellung verbleibt das Glutathion in der Hefezelle und gibt seine Wirkung nicht an den Teig weiter. Es ist jedoch möglich durch die thermischen Behandlung der Zelle die zytoplasmatischen Wände durchlässig zu machen und so das Glutathion wie gewünscht freizugeben und es im Teig löslich machen. Die Hefe durchläuft also einen gezielten Prozess, welcher die Natur der an der Gärung beteiligten Enzymsysteme verändert und so ihr Gärpotenzial blockiert. Daher produziert die Hefe weder Kohlendioxid noch Sekundärmetabolite. Dies führte zu der Handelsbezeichnung "inaktivierte Hefe".

### Wie wird **GlutathionHefe** verwendet?

Der Einsatzzweck von inaktivierter Hefe liegt hauptsächlich darin die Kleberstruktur von (Weizen-)Teigen zu entspannen. So wird einerseits ein Auskneten der Teige bei kleberstarken Mehlen erleichtert. Zusätzlich lassen sich die Teige besser ausrollen bzw. aulängen ohne sich zusammenzuziehen, was gerade bei tourierten Teigen, Pizza oder auch Brezeln nützlich sein kann. Auch Brötchenteige, die über sog. Guillotine-Anlagen (z.B. Gulliver, Rheon, Mini-Rustica, etc.) geteilt werden behalten besser die gewünschte Form.

Gute Unterstützung bietet die **GlutathionHefe** auch bei Burgerbuns, bei denen sie sicher einen Abriss der Krume unter der oberen Kruste verhindern kann.

Die Zugabemenge beträgt, abhängig von der gewünschten Wirkweise, zwischen 0,1% und 0,2%, bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse. Bei extrem straffen Mehlen könnten auch bis zu 0,4% Verwendung finden.

### Die Vorteile von **GlutathionHefe** auf einen Blick

- Teigerweichung auf natürliche Weise
- Beschleunigt die Bildung des Glutennetzes
- Erleichterung beim Ausrollen von Teigen
- Ideal für Burgerbuns, tourierte Teige, Brezeln

### Die Zutatenliste von **GlutathionHefe**

inaktivierte Hefe