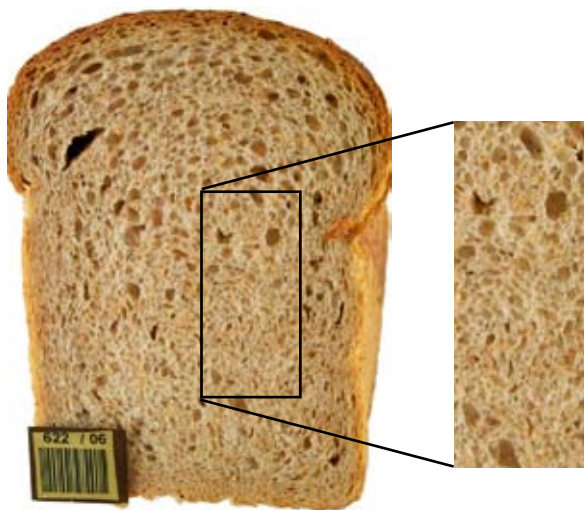


Productkwaliteit brood: Onregelmatige structuur

Na 'spekranden en weggedrukte structuur in de zijkorst' is een onregelmatige structuur de meeste geconstateerde afwijking in broodkwaliteit. Dit blijkt uit de resultaten van de NBC broodbeoordeling. Deze NBC Werkwijzer® laat u zien dat het hierbij gaat om meer dan alleen een structuur met ongelijkmatige cellen.



Onregelmatige structuur

Hoe herkent u het?

Bij een onregelmatige structuur gaat het er niet zozeer om dat de cellen (de gaatjes) ongelijk van grootte zijn. Bij het beoordelen van de structuur kijken de keurmeesters juist naar de celwanden. De celwanden bepalen voor een groot deel de eeteigenschappen van de kruim. Bij een onregelmatige structuur ziet u dunne en dikke celwanden. De dikkere celwanden voelen vaak stugger aan en beïnvloeden de eeteigenschappen van de kruim negatief. De grootte van de cellen is dus van veel minder belang.

Hoe ontstaat het?

Tijdens het rijsproces zetten de cellen in het deeg uit, wat de celwanden dunner en soepeler maakt. Een onregelmatige structuur ontstaat meestal doordat het deeg zich onvoldoende of ongelijkmatig ontwikkelt. Hierdoor rekken de cellen onvoldoende en blijven de celwanden dikker. De oorzaak kan liggen in onvoldoende deegontwikkeling tijdens het kneden of in het rijsproces.

Hoe kunt u het voorkomen?

Om een onregelmatige structuur te voorkomen, zorgt u voor een optimaal kneed- en rijsproces. Let u daarbij op de volgende aandachtspunten:

- Zorg voor een optimaal gekneed deeg. Een te kort gekneed deeg kan het gas tijdens het rijsproces minder goed vasthouden.
- Zorg dat de temperatuur van de degen goed is afgestemd op de rest van het proces.
- Bij het invoeren van het deeg in de bol- of puntrijkskast is het van belang dat de temperatuur en relatieve luchtvochtigheid in de rijkskast op peil zijn.
- Zorg dat de temperatuur in de bol- of puntrijkskast is afgestemd op de deegtemperatuur. Controleer deze verhouding zonodig met één thermometer.
- Voorkom grote temperatuurverschillen in de bol- of puntrijkskast.
- Kies een optimale relatieve luchtvochtigheid (RV) in de bol- of puntrijkskast. Wanneer de deegtemperatuur en de temperatuur in de bol- of puntrijkskast goed op elkaar zijn afgestemd, is een RV van 75-80% te realiseren.
- Voorkom tocht in de bol- of puntrijkskast.
- Laat de schommels in de bol- of puntrijkskast zo min mogelijk stilstaan. Zo voorkomt u dat het deeg zich te lang voor een ventilator/luchtstroming of iets dergelijks bevindt.
- Een te hoge temperatuur in de narijskast zorgt ervoor dat de buitenkant van het deegstuk sneller rijst dan de rest van het deegstuk. De temperatuur in de narijskast mag maximaal circa 2°C boven de deegtemperatuur liggen.

Deze NBC Werkwijzer® biedt u handvatten ter verbetering van de kwaliteit van uw producten. Omdat veel factoren van invloed zijn op het productieproces, kunt er niet vanuit gaan dat deze informatie u altijd volledig tot de oplossing brengt.

U kunt geen rechten aan de inhoud van deze NBC Werkwijzer® ontleen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de keurmeesters van NBC, telefoonnummer 0317 - 47 12 12