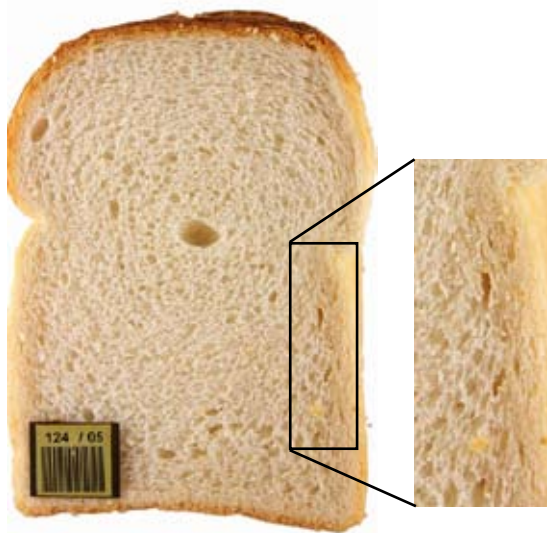
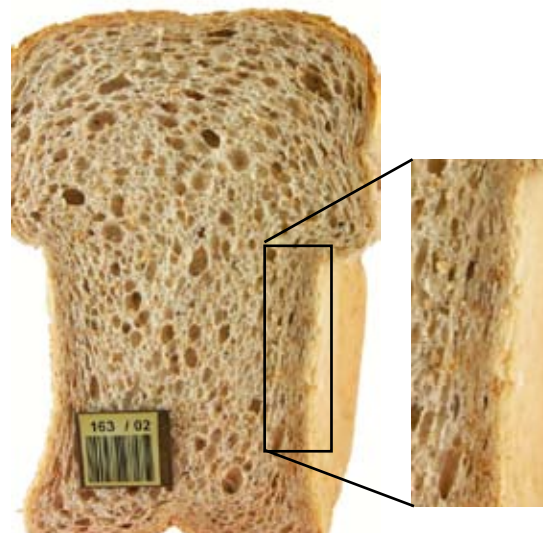


## Weggedrukte structuur in de zijkorst/spekranden in de zijkorst

Jaarlijks verzorgt NBC zo'n 25.000 broodbeoordelingen voor Nederlandse brood- en banketbakkers. De keurmeesters treffen daarbij vaak een weggedrukte structuur in de zijkorst, of zelfs spekranden aan. In consumentenpanels wordt dit fenomeen slecht gewaardeerd. Deze NBC Werkwijzer<sup>®</sup> helpt u om weggedrukte structuur of spekranden te voorkomen.



*Weggedrukte structuur*



*Spekranden in de zijkorst*

### Hoe herkent u het?

Bij een weggedrukte structuur in de zijkorst is de kruimstructuur langs de zijkorst compacter dan in de rest van de kruim. Soms is er in een deel van de kruim langs de korst helemaal geen structuur zichtbaar. In dit laatste geval spreken we van een spekrand. Een spekrand voelt taai aan en beïnvloedt de eeteigenschappen negatief. Een weggedrukte zijstructuur is minder tot niet voelbaar en kenmerkt zich doordat er nog structuur zichtbaar is. Bovenstaande foto's geven hiervan een voorbeeld.

## Hoe ontstaat het?

In de eerste fase van het bakproces vormt de zijkorst zich. In deze fase vindt ook nog een grote volumevermeerdering van het brood plaats. Tijdens het bakproces wordt het brood van buiten naar binnen toe gaar. Wanneer de celwandjes van de kruimstructuur langs de zijkorst onvoldoende stevig zijn op het moment dat de volumevermeerdering plaatsvindt, zal de structuur langs de zijkorst worden weggedrukt. Ook het te vroeg snijden van het nog warme brood (>35°C) is een oorzaak van het ontstaan van spekranden.

## Hoe kunt u het voorkomen?

Om te voorkomen dat de structuur wegzakt, is het van belang dat er in het begin van het bakproces voldoende warmte aan het deeg wordt toegevoerd. Let daarbij op de volgende punten:

- Kies de juiste manier van bakken. Deze verschilt per (type) oven. Het is van belang dat de oven voldoende warmtecapaciteit heeft in het begin van het bakproces.
- Voorkom vervuiling van de bakblikken. Veel vuil vormt een isolatielaag waardoor de warmteoverdracht vertraagt.
- Decoratie aan de zijkant van het brood vertraagt mogelijk de warmteoverdracht.
- Zorg voor een deeg dat voldoende ontwikkeling heeft gehad bij het rijzen en kneden en daardoor draagkrachtig is.
- Voorkom een te wilde bakaard van het deeg; zorg dat het voldoende 'vol' voor de oven komt en kies de juiste balans in hulpgrondstoffen.
- Voorkom het verschuiven of draaien van de bakblikken in het eerste deel van de bakfase.
- Zorg (indien van toepassing) dat er een goede warmteoverdracht plaatsvindt tussen de ovenvloer en de bakblikken.
- Stem de hoeveelheid producten die u in een keer bakt af op de capaciteit van de oven.
- Kies voor bakblikken met een mat zwarte buitenkant. Deze nemen de warmte beter op.

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