



EMULVOX® JL 1001

Pastacılık ve Fırıncılıkta Yeni Nesil Jel Emülgatör

EMÜLVOX® JL 1001, Avrupa menşeli yüksek kalite hammaddeler kullanılarak geliştirilmiş, pastacılık, fırıncılık ve endüstriyel kek üretimi için özel olarak formüle edilmiş bir jel emülgatördür. Modern üretim teknolojisi ile elde edilen bu ürün; hacim artırma, gözenek yapısını düzenleme ve yapı stabilitesi sağlama konularında üst düzey performans sunar.

Teknik Özellikler ve Kullanım Avantajları

- Hacim Artışı: Kekin daha kabarık, gözenekli ve süngerimsi yapıda olmasını sağlar.
- Doku Stabilitesi: Pişirme sonrası formunu korur, çökme veya dağılma yaşanmaz.
- Az Yoğun Yapı: JL1001'in hafif ve akışkan yapısı, özellikle ince ve hassas keklerde rahat karışım sağlar.
- Rulo Kek Uyumu: Rulo kek uygulamalarında çatlamayı önler, düzgün sarılma sağlar.
- Mikser Performansı: Ürün çırpma süresi boyunca sabit bir kıvam ve stabilite sunar.
- Geniş Formülasyon Uyumu: Yumurta, un, şeker ve diğer katkı maddeleriyle mükemmel uyum gösterir.

Kullanım Alanları ve Dozaj Aralıkları

JL1001, kek üretiminin birçok farklı kategorisinde kullanılabilir:

- Pandispanya (yuvarlak, dikdörtgen, katlı kekler)
- Muffin kek
- Buton kek
- Rulo kek
- Hafif yapılı, az yağlı veya süngerimsi yapıda kekler

Bu çeşitlilik sayesinde hem endüstriyel üreticiler hem de butik üretim yapan işletmeler için çok yönlü bir çözümdür.

Kullanım Dozajları

JL1001'in verimli formülasyonu sayesinde düşük dozajlarla etkili sonuçlar elde edilir:

- Endüstriyel kek üretiminde: %1 – %2
- Pandispanya uygulamalarında: %1 – %4



Teknik Özellikler

Özellik	Açıklama
Ürün Tipi	Jel Emülgatör
Kullanım Alanları	Pandispanya,Müffin,Kek, Rulo Kek
Dozaj Aralığı	%1 – %4
Form	Orta Yoğun Jel
Renk / Koku	Nötr / Kendine Özgü
Hammaddeler	Avrupa menşeli

Sektörel Avantajlar

- Pastacılık sektörü için özel geliştirilmiş formülasyonu sayesinde özellikle hafif pandispanya ve sünger keklerde üstün sonuç verir.
- Fırıncılık ve endüstriyel üretim hatlarına uyumlu akışkanlık ve çalışma kolaylığı sağlar.
- Maliyet avantajı sunar: Düşük dozajla yüksek performans sayesinde üreticilere ciddi bir maliyet avantajı sağlar.

Emülvox Güvencesiyle

Emülvox JL1001, Beef Kimya'nın kalite ve uzmanlığı ile üretilmiştir. Her üretim partisi, kalite kontrol laboratuvarlarında titizlikle analiz edilerek siz değerli üreticilere sunulur.

Emülvox markalı ürünler; Avrupa menşeli hammaddeler, istikrarlı kalite, profesyonel teknik destek ve müşteri odaklı hizmet anlayışıyla sektörde fark yaratmaktadır.