



Broodverbetermiddelen

Informatie voor winkelmedewerkers



Waarom broodverbetermiddelen?

De meeste bakkerijen in Nederland voegen wel eens broodverbetermiddelen toe. Wij noemen ze liever '**broodveredelaars**'.

Een broodverbetermiddel kan verschillende dingen bewerkstelligen. Het meest in het oog springend is dat je brood **hoger** en **luchtiger** wordt, maar het kan er ook voor zorgen dat het **lekkerder** smaakt, de korst of het kruim (het zachtste binnenste van brood) een **mooiere kleur** krijgt en de **houdbaarheid** van het brood verlengt. En voor de bakker vermindert het de kans dat het deeg 'in elkaar stort' waardoor er niet op tijd vers brood is.

Wat zit er in broodverbetermiddelen?

Sowieso geen geur- of kleurstoffen, of conserveermiddelen. Dat mag namelijk helemaal niet in Nederlands brood.

In een broodverbetermiddel zit bijvoorbeeld:

- **Meelverbetermiddel ascorbinezuur** (E300, ook wel vitamine C)
Ascorbinezuur (vitamine C) zit er niet in voor jouw gezondheid, maar om de gluten in het deeg sterker te maken. Hierdoor neemt de kans af dat je deeg 'instort'.
- **Enzymen**
Enzymen zijn natuurlijke eiwitten, die een reactie versnellen. Denk maar aan de enzymen in jouw speeksel. Die versnellen het proces van het kauwen van bijvoorbeeld vlees. De enzymen 'knippen' de structuren in vlees door en daardoor kun je het goed doorslikken. De enzymen in het deeg zorgen voor een betere structuur, malsere of zachtere binnenkant van het brood (het kruim) of juist voor een knapperige korst.



Broodverbetermiddelen

Informatie voor winkelmedewerkers

- **Gluten**

Gluten zitten van nature al in bloem of meel. In het meel heten ze nog eiwitten en zodra je water toevoegt vormen deze de gluten. Sommige meelsoorten hebben niet zo veel of niet zo sterke gluten. Dan wordt je brood niet zo hoog en luchtig. Als de enzymmix nog niet voldoende resultaat geeft, wordt soms glutenpoeder toegevoegd. Het is een natuurlijk stof die gewonnen wordt uit ... tarwe.

- **E-nummers**

Sommige grondstoffen hebben een E-nummer. E-nummers zijn veilige en duurzame ingrediënten. Ze zijn niet eng en zeker niet slecht voor je. Ascorbinezuur (vitamine C) heeft bijvoorbeeld E-nummer E300. Een andere die je vaak tegenkomt is E920. Dat is ook een meelverbeteraar: L-cysteïne. Dit is een aminozuur, waardoor het deeg minder plakkerig en beter bewerkbaar wordt. De L-cysteïne in Zeelandia-producten is van plantaardige oorsprong.

Duurzaam

Wij vinden het toepassen van broodverbetermiddelen duurzaam. Omdat het brood lekker is, meerdere dagen vers blijft aanvoelen en lekker blijft, gooi je het niet weg. Brood zonder broodverbetermiddelen wordt helaas na één dag droog en dan hebben hooguit de eendjes er nog wat aan.

Als je nog vragen hebt, kun je altijd contact opnemen met onze afdeling Productinformatie. Het gratis telefoonnummer is (0800) 0367. WhatsApp kan ook. Het nummer is (06)1338 7492.