



LEVURE DÉSACTIVÉE

La levure de panification est un champignon unicellulaire du genre *Saccharomyces* et de l'espèce *cerevisiae*. La désactivation, par traitement thermique, de la levure de boulangerie, entraîne son éclatement et la libération de son contenu cellulaire, dont le glutathion. Le glutathion est un tripeptide formé de glycine, cystéine et glutamate. La levure désactivée est utilisée comme composant de base dans les produits alimentaires, les améliorants et les préparations pour panification. La levure désactivée est donc un adjuvant qui permet de corriger, d'améliorer ou de faciliter la fabrication d'un produit donné. C'est donc un correcteur de meunerie ou un améliorant de panification.

Définition

Le pétrissage assure le développement du réseau de gluten, la structuration de la pâte et l'incorporation d'air. Le réseau de gluten s'organise. Des réactions d'oxydation provoquent la création de liaisons entre molécules de gluten rendant le gluten tenace : on parle de ponts disulfures. Le glutathion, apporté par la levure désactivée, s'insère dans cette organisation pour diminuer la tension qui s'établit entre les chaînes de protéines : la pâte devient plus extensible.

L'action du glutathion sur le gluten est due à son caractère réducteur. Un réducteur est une substance capable de s'oxyder en cédant un ou plusieurs électrons. Selon une réaction d'oxydoréduction, en milieu plus acide, le gluten et le glutathion vont s'associer ensemble, la réaction libérant aussi de l'hydrogène (réaction équilibrée). Cette association va casser les liaisons disulfures rendant la pâte moins tenace. Ce phénomène est perceptible au pétrissage, la pâte se lisse plus rapidement et se déchire moins sous l'action du bras du pétrin.

Rôle et actions spécifiques

La levure désactivée est utilisée en panification et en feuilletage lorsque la farine employée est à l'origine de pâtes qui manquent d'extensibilité ou lorsque la méthode et le matériel exigent des pâtes extensibles. Le Glutathion) en réduisant les ponts disulfures va diminuer la ténacité et l'élasticité des pâtes, améliorer le lissage de la pâte en cours du pétrissage et augmenter l'extensibilité des pâtons. La dose doit être mesurée pour éviter l'apparition de collant et de relâchement de la pâte.

Il existe également des levures partiellement désactivées qui conservent un pouvoir fermentaire.

SUR LA FARINE

La levure désactivée modifie l'alvéogramme CHOPIN par augmentation du gonflement G et par diminution du rapport P/L.

EN PANIFICATION

La levure désactivée :

- Facilite le pétrissage en accélérant le lissage de la pâte pendant le pétrissage
- Facilite le façonnage des pâtons en permettant un allongement plus aisé et régulier des pâtons
- Diminue les risques de déchirement des pâtons.

EN FEUILLETAGE La levure désactivée ajoutée dans les détrempes de pâtes feuilletées levées ou non :

- Facilite le laminage des pâtons et diminue leur risque de déchirement
- Diminue les risques de déformation et de rétraction à la cuisson.

DANS LES APPLICATIONS SPECIFIQUES, TELLES QUE PATE A FONCER ET PATE A PIZZAS, LEVEES OU NON

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



La fermentation lente rend les pâtes fermes, peu hydratées, peu pétries, et donc tenaces.

Le pouvoir réducteur libéré permet de :

- Faciliter l'allongement ou l'estampage des pâtons
- Diminuer les risques de déformation et de rétraction à la cuisson.

Position Réglementaire

La levure désactivée est autorisée dans les pains courants et pains spéciaux. Son dosage est habituellement inférieur à 0,3% du poids de farine.

La Levure Désactivée pour Réduction de Sel (LRDS) est également autorisée dans le pain de tradition française dans le but de réduire la quantité de sel dans le pain. Son incorporation est de 0,5 à 0,7% du poids de farine et permet d'obtenir une réduction du sel d'environ 30% dans le pain.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AB MAURI FRANCE
- AXIANE MEUNERIE
- BÖCKER FRANCE
- CONDIFA S.A.S
- EUROGERM S.A.
- LESAFFRE FRANCE
- LIMAGRAIN INGREDIENTS
- MILLBÄKER SAS
- PATISFRANCE PURATOS

syfab

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

