



Hapantaikinat  
taustatietoa

# Hapantaikinan ja leivontahiivan taustoja

- Muinaiset Egyptiläiset tekivät leipää hapantaikinalla 1500 ekr
- Keskiajalla käytettiin olutta leivän tekoon
- 1900 luvulla hiivan teollinen valmistus
- •Hapantaikina ympäri maailman:
  - German: Sauerteig
  - French: Levain
  - Italian: Pasta acida
  - English: Sourdough
  - Spanish: Mas madre ácida
  - Suomi: Hapantaikina



# Taustatietoa

- Kokoajan suosituimpi raaka-aine
- Ei uusi idea
- Osa perinteistä leivontaa
- Trendikäs raaka-aine millä on positiivinen imago
- Strateginen raaka-aine



# Hapantaikinan edut

- - Positiivinen imago
    - Laatu
    - Luonnollisuus
    - Perinteinen
  - Strateginen vaikutus
    - Maku
    - Rakenne
    - Säilyvyys
    - Luonnollisuus



# Hapantaikinan vaikutus makuun

-Happamuus

-Maitohappo

-Etikkahappo

-Aromi

-Käymisaromi

-Aromin esiasteet

- Käymisaromit:
  - · Orgaaniset hapot (maito, etikka, propioni...)
  - · Etyyliesterit
  - · Alkoholi
  - · Aldehydit
  - · Rikkiyhdisteet



Hapantaikinan vaikutus rakenteeseen

Pehmeys

Elastisuus

Paksumpi kuori

Hapantaikinan vaikutus säilyvyyteen

pH putoaminen

organistenhappojen lisäys

luonnollinen homeenesto

Voidaan korvata osittain säilöntäaine



# Käytetyt hapatukset

- **Kulttuurit leivontaan ( Florapan)**
  - Hapantaikinantekoon valmistettuja
  - Valikoituja laboratoriossa eristettyjä happoja ja aromihiivoja
  - Konsentroituja kulttureita kotrolloituun hapatukseen
- **Valmiit raskijauheet**
  - Heti valmiita käyttöön
  - Hapatettua kuivattua hapantaikinaa
  - Inaktiivisia tai vähän aktiivista
- **Ns hapatteet**
  - Jauhon/ Tärkkelyksen ja kemikaalien seos
  - Ei hapatuksessa syntyviä aromeja vain happamuus



# Mitä hapantaikina on?

- Sourdough = levain = cultured flour= Hapantaikina
- • Kahden mikro-organismien luonnollinen yhdiste:
  - Hiivoja
  - Maitohappobakteeri(LAB)
- • Hapatettu seos jauhoista ja vedestä
- • Aromeja ja happoa(maito-ja etikkahappo)
- • Jokainen gramma aktiivista hapantaikinaa sisältää
- – 1 to 10 miljoonaa hapatettua hiivasolua ja 1 miljardin LAB
- • Tuorehiiva sisältää
- . 10 miljardia hiivasolua/ gramma





# Miksi käyttää hapantaikinaa?

- · Luonnollinen: vesi + jauho + kulttuuri
- · Säilyvyys: luonnollinen homeenesto,
- · Maku: maito- ja etikkahappo, aromit, ja hapatusaromit
- · Vähentää kitkeryyttä
- · Rakenne: elastisempi sisus, paksumpikuori
- · Parempi konekäsiteltävyys, vaivusaikaa mahdollista lyhentää, veden sidonta
- · Voi olla mahdollista vähentää hiivaa
- · Ravinteelliset hyödyt: alhainen Gi, Mineraalien hyödynnettävyys
- · Kuoren ja sisuksen väri



# Startterit

## **FLORAPAN®**

» L73 (K) : Vain homofermentariinen maitohappobakteeri kanta

» L62 (K) : Vain heterofermentariinen maitohappobakteeri kanta

» LA4 (K) : Sekä homo- että hetero fermentariinen maitohappobakteeri kanta ja aromihiiva

» L77 (K) : Kehityksen alla oleva homofermentariinen maitohappobakteeri kanta nopea raskitus 6-8 h



Kiitos !

