



Płatki i granulki ziemniaczane

Składniki pochodzenia roślinnego

Płatki i granulki ziemniaczane produkowane ze świeżych ziemniaków mają zastosowanie w szerokiej gamie produktów spożywczych. Płatki ziemniaczane pęcznią na zimno i działają w niskich temperaturach, podczas, gdy granulki ziemniaczane wymagają ciepła do pęcznienia, dlatego mogą być stosowane tylko w procesach wykorzystujących ciepło.



Płatki ziemniaczane są dostępne w wersji w pełni przetworzonej (FP) lub o niskim wypłukiwaniu (LL). Oba rodzaje produktów są suszone w bębnoch, ale w pełni przetworzone płatki są wytwarzane przy użyciu delikatniejszej metody produkcji. Płatki ziemniaczane zawierają mniej „pękniętych” komórek, a tym samym zapewniają teksturę o konsystencji pulpy z mniejszą ilością wolnej skrobi, niż płatki o niskim stopniu wypłukiwania. Płatki LL mają więcej wolnej skrobi i wyższą zdolność wiązania wody, co skutkuje bardziej lepką i elastyczną teksturą.

Proces wytwarzania granulatu ziemniaczanego jest zupełnie inny – proces suszenia fluidyzowanego powietrzem opiera się na tzw. zasadzie „delikatnego ponownego dodawania”.

Granulki ziemniaczane są w rzeczywistości prawie całkowicie nienaruszonymi komórkami o bardzo niskiej zawartości wolnej skrobi. Niskie uszkodzenie ścian komórkowych granulek powoduje ich specyficzny intensywny zapach i smak ziemniaków.

Różnice między płatkami a granulkami

Płatki	Granulki
Pojedyncze pęknięcia komórek ziemniaka	Nienaruszone komórki ziemniaka
W zależności od wymagań klienta różne poziomy skrobi rozpuszczalnej	Niski poziom skrobi rozpuszczalnej
Rozdrobnienie/zmieszanie skutkuje zmienną wielkością i gęstością cząstek	Wysoka gęstość
Puszysta konsystencja, wrażliwa na ścinanie	Zwarta konsystencja
Rozpuszczalne na zimno	Rozpuszczalne na gorąco

Portfolio płatków i granulatów ziemniaczanych

	Aplikacja	Barwa	Max. redukcja cukrów (%)	Wielkość cząstek	Zalety
Empure KF 1500	Snacki, puree, gnocchi, makaron bezglutenowy, nadzienia - pierogi, ravioli, zupy i sosy	Biała do kremowej	1.5	Średnia	Czysta etykieta, wielofunkcyjny płatek ziemniaczany
Empure KF 1100	Snacki, puree, pierogi ziemniaczane	Biała do kremowej	1.5	Większa	Czysta etykieta
Emflake 3917	Snacki ekstrudowane	Biała	1.5	Średnia	Dobra ekspansja i chrupiąca konsystencja
Emflake 3821	Snacki ekstrudowane	Kremowa	1.0	Mała	Wysoka rozszerzalność i chrupiąca konsystencja
Emflake 3847	Pelety snacków	Biała do kremowej	1.5	Mała	Chrupiąca i lekka konsystencja, jednorodna ekspansja
Emflake 3916 G	Snacki smażone, formowane	Biała do kremowej	1.5	Średnia	Dobra wydajność i tekstura
Emflake 3862a	Snacki smażone, formowane	Biała	1.5	Średnia-Większa	Zwarte ciasto o zmniejszonej lepkości, zmniejszonej rozszerzalności i jednorodnym kształcie
Emflake 3899	Snacki pieczone i w płatach	Kremowa	1.4	Większa	Doskonała wydajność arkusza i cięcia, równomierne rozszerzanie
Emflake 3824	Puree	Biała	3.0	Większa	Opóźnione pęcznienie, tekstura pulpy
Emflake 3806	Puree	Kremowa	3.0	Średnia-Większa	Szybkie wiązanie wody, gładka i zwarta tekstura
Emflake 3913	Formowane specjalizacje ziemniaczane	Żółta	3.0	Średnia	Szybkie i mocne wiązanie
Emflake 13223	Krokiety ziemniaczane	Kremowa	3.0	Większa	Konsystencja pulpy, dobra wydajność i stabilność ciasta
Emflake 3960	Gnocchi	Jasno pomarańczowa	2.0	Średnia	Dobre wiązanie wody, zmniejszona lepkość i niska utrata skrobi
Emflake 3810	Pierogi ziemniaczane	Żółta	3.0	Średnia-Większa	Zmniejszona lepkość i utrata skrobi
Emflake 4018	Nadzienia - pierogi, ravioli	Biała do kremowej	n.a.	Średnia	Wielofunkcyjny płatek z dobrym wiązaniem wody
Emflake 3885	Makarony bezglutenowe, chleb ziemniaczany	Kremowa	n.a.	Większa	Dobre właściwości ciasta
Emgranule 3364	Snacki	Kremowa	1.6	n.a.	Wielofunkcyjny granulat do snacków
Emgranule 3380	Pelety snacków	Kremowa	1.2	n.a.	Zmniejszona lepkość/elastyczność, jednorodna ekspansja
Emgranule 3355	Pieczone snacki, precle	Kremowa	1.2	n.a.	Zmniejszona lepkość/elastyczność podczas formowania
Emgranule 3350	Pieczyno, puree, zupy i sosy	Kremowa	2.5	n.a.	Dobra stabilność podczas obróbki, krótka i zwarta konsystencja, przyjemny zapach ziemniaków, wielofunkcyjność

Płatki ziemniaczane mogą być stosowane również w bezglutenowych panierkach spożywczych jako zamiennik panierowania lub przeznaczone do dekoracji, np. w mięsie, drobne płatki ziemniaczane nadają jednorodny wygląd, podczas gdy bardziej grube płatki prowadzą do uzyskania bardziej „domowego” wyglądu produktu.