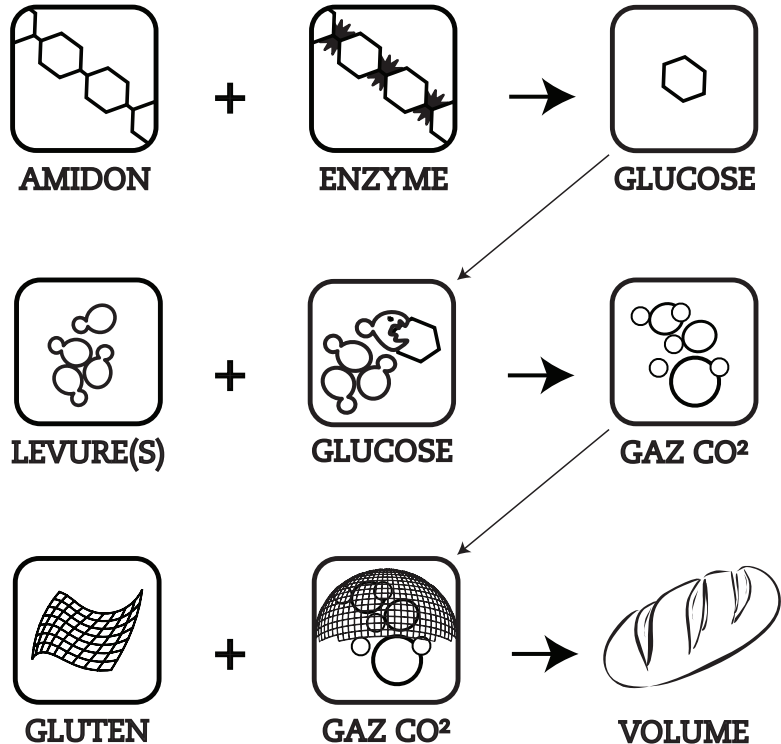


LE VOLUME DU PAIN DE BLÉ



L'amidon est un sucre complexe. Il est composé de chaînes de molécules de glucose.

Dès que les conditions sont optimales, l'enzyme "amylase", présente dans la farine, commencera à dégrader cet amidon en sucre simple, le glucose.

Lors de la fermentation, les levures vont alors se nourrir de ce glucose et produire du gaz carbonique (CO²).

Ce gaz, retenu par le gluten, fera gonfler la pâte.

Si l'on attend trop avant d'enfourner, la pâte à pain commencera à "dégonfler". En effet, à partir du moment où il n'y a plus d'amidon à dégrader, les levures arrêteront de produire des gaz et le pain, qui était bien gonflé, commencera alors à "retomber".

LES ADDITIFS ET AMÉLIORANTS La demande des consommateurs d'aujourd'hui d'avoir du pain avec un gros volume, d'avoir du pain "frais" à toute heure (la pâte doit donc survivre à la congélation) et d'avoir du pain à très bas prix, pousse l'industrie à devoir "améliorer" la pâte à pain avec une multitude d'additifs, notamment:

- ENZYMES
pas besoin d'être mentionnés sur la liste des ingrédients
- LEVURE
- GLUTEN
protéines de blé ou de froment sur l'étiquette
- E330
ACIDE ASCORBIQUE
- Poudre
D'ACEROLA
- FARINE DE SOJA/FEVES
- MALT
farine ou extrait

