

MAGIMIX

# Antimold Bread Improver



## Magimix Antimold

Unique blend of antimicrobial agents used at optimum levels. Prolongs the shelf life of bakery products by inhibiting the growth of mold, yeast, and fungi



## Benefits

- Excellent solubility and desired dispersion in water
- Best antimicrobial performance in bakery products
- Optimizes yeast fermentation
- Effective at optimum concentration.
- Reduces product returns and bread waste
- Flavor profile remains unchanged, increases shelf life, better maintenance of quality.

## Practical information

### Level of use

Optimum level 1 %  
(1 kg for 100 kg flour)

### Instructions for use

Add Magimix Antimold directly to flour and mix

Store in cool and dry place

### Ingredients

Antimicrobial agents (Encapsulated sorbic acid, calcium propionate), wheat flour, calcium carbonate, flour treatment agent (ascorbic acid).

### Shelf life

12 months

### Packaging

20 kg craft bag



**magimix**<sup>®</sup>

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

A LESAFFRE  BRAND

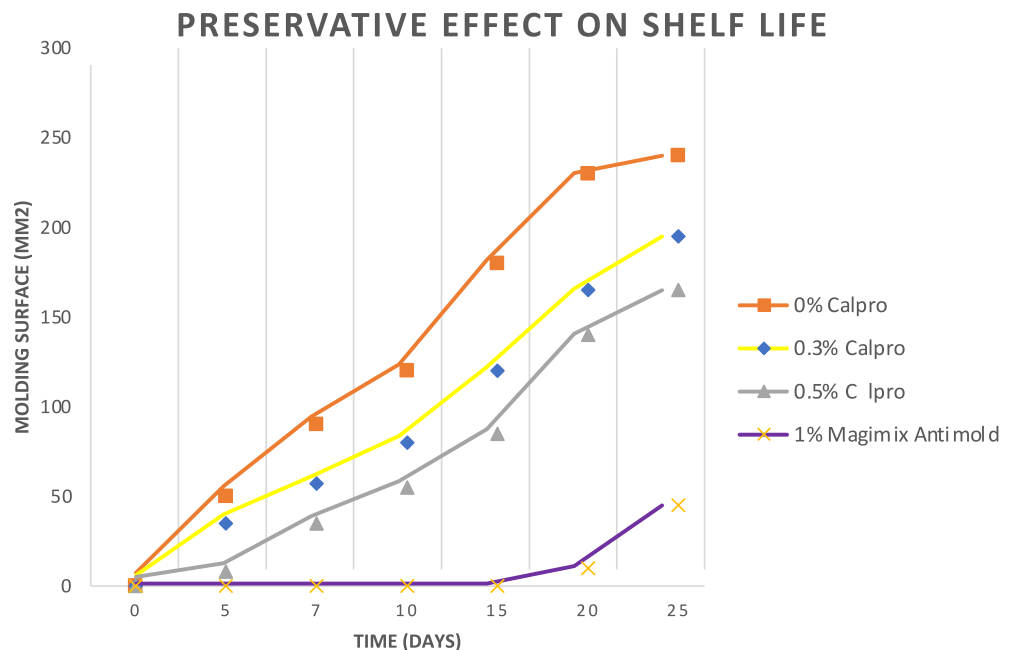
# Bakery preservatives for yeasted products: extend shelf life, reduce waste

Magimix Antimold produce exceptional shelf life results when used in yeasted bread products, such as:

- Sliced breads
- Burger buns
- Sandwich bread
- Samouli
- Bagels
- Brioches
- Ciabattas

## Standard Recipe

Ingredient	%
Flour	100
Water	56
IDY	1,2
Salt	1,5
Sugar	4
Margarine	4
Magimix Soft N Fresh	1



As per the recipe on the left side the effectiveness of each preservative with different dosages is shown in the graphic.

The longest shelf life in bread was achieved when using 1% Magimix Antimold and 1% Magimix Soft N Fresh combination. 20-25 days shelf life without mold and maintains the quality of bread.

Shelf life of bread is 7-10 days; 0,4-0,5 % Magimix Antimold will be sufficient to prevent mold growth during shelf life.

The shelf-life results seen in this trial are likely to vary depending on factors such as recipe, process, bakery hygiene, packaging and storage conditions

## 30 years' experience and expertise in developing Lesaffre bread improvers.

Magimix, your trusted partner, accompanies you everyday with healthy and safe products, bringing you serenity at work.



# ماجيميكس أنتيمولد محسن للخبز



## ماجيميكس أنتيمولد

مزيج فريد من العوامل المضادة للميكروبات المستخدمة بمستويات مثالية. يطيل العمر الافتراضي لمنتجات المخابز عن طريق تثبيط نمو العفن والخميرة والفطريات



- ### الفوائد
- قابلية ذوبان ممتازة وانتشار مرغوب في الماء
  - أفضل مضاد للميكروبات في منتجات المخابز من حيث الأداء
  - يحسن عملية تخمير الخميرة
  - فعال عند الاستخدام في التركيز الأمثل.
  - يقلل من مرتجعات المنتج الخبز المهدر
  - تحافظ على النكهة دون أي تغيير، ويزيد من مدة الصلاحية، ويحافظ على الجودة بأفضل شكل.

### المعلومات العملية

كمية الاستخدام  
الكمية الأمثل 1%  
(1 كجم لكل 100 كجم دقيق).

تعليمات الاستخدام  
يضاف ماجيميكس أنتيمولد  
مباشرة إلى الدقيق ويخلط.

### المكونات

مضادات الميكروبات  
(حمض السوربيك المغلف، بروبيونات  
الكالسيوم)، دقيق القمح، كربونات  
الكالسيوم، عامل معالجة الدقيق  
(حمض الأسكوربيك).

### مدة الصلاحية

12 شهر

### التغليف

20 كجم في كيس ورقي



**magimix®**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.



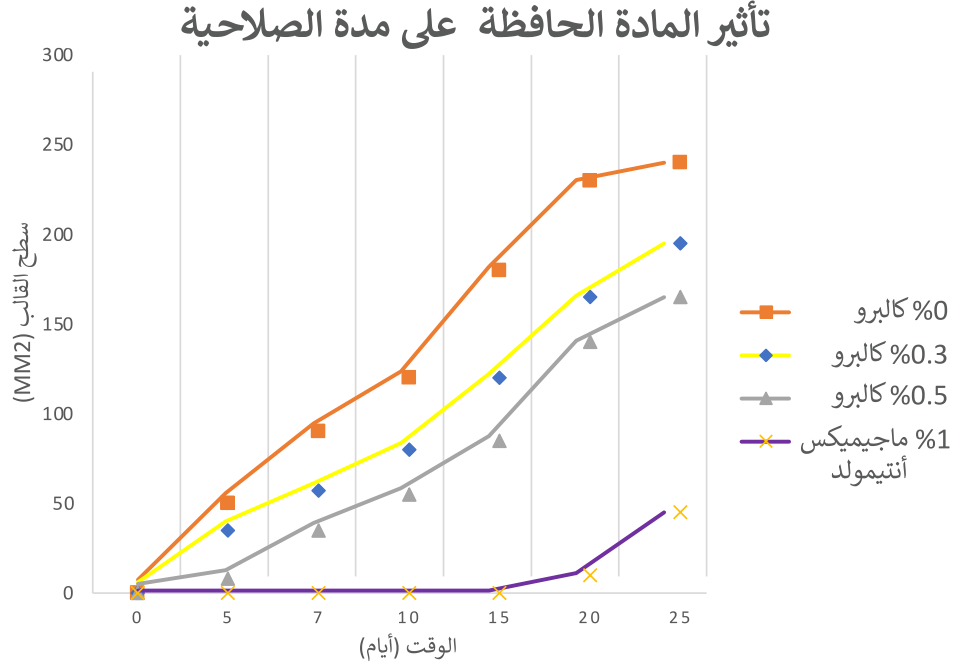
# المواد الحافظة لمنتجات الخميرة: تساعد على إطالة مدة الصلاحية وتقلل من النفايات

تعطي ماجيميكس أنتيمولد نتائج استثنائية لمدة الصلاحية عند استخدامها في منتجات الخبز المخمرة، مثل:

- شرائح الخبز
- خبز البرجر
- خبز الساندويتش
- الصامولي
- خبز الباغيل
- البريوش
- شياباتا

## الوصفة المعيارية

المكونات	%
دقيق	100
ماء	56
خميرة فورية جافة	1,2
ملح	1,5
سكر	4
مارجرين	4
ماجيميكس سوفت ان فريش	1



وفقاً للوصفة الموجودة على الجانب الأيسر، يظهر في الرسم البياني فعالية كل مادة حافظة بجرعات مختلفة.

تم الوصول لأطول فترة صلاحية للخبز عند استخدام مزيج ماجيميكس أنتيمولد 1% وماجيميكس سوفت ان فريش 1% وهي مدة 20-25 يوم صلاحية بدون عفن، ويحافظ أيضاً على جودة الخبز.

مدة صلاحية الخبز هي 7-10 أيام؛ 0,4-0,5% ماجيميكس أنتيمولد سيكون كافياً لمنع نمو العفن أثناء فترة الصلاحية هذه.

من المرجح أن تختلف نتائج مدة الصلاحية التي تظهر في هذه التجربة اعتماداً على عوامل مثل الوصفة والعملية ونظافة المخبوزات والتعبئة وظروف التخزين.

30 عامًا من الخبرة والعمل في تطوير محسنات الخبز لوسافر.

ماجيميكس، شريكك الجدير بالثقة، يرافقك كل يوم في المنتجات الصحية والأمنة، مما يمنحك راحة البال في العمل.



**magimix®**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.