

Nyt Danisco-enzym får brød til at holde længere

Toastsbrød, pølsebrød og tortillas bliver blødere og holder længere, lover Danisco om virkningerne af sit nye enzym. Og så krummer det mindre, lokker firmaet.

Af Jan Dahlmann, mandag 18. sep 2006 kl. 00:00

Daniscos nye bagerienzym er resultatet af et flerårigt udviklings samarbejde med Genencor, der blev opkøbt af Danisco i foråret 2005.

»Enzymet hæver sig over eksisterende markedsstandarder, idet det gør toastbrød, tortillas og pølsebrød blødere og forlænger brødets levetid. Samtidig krummer brødet mindre og er mere fleksibelt - egenskaber, der især er vigtige for tortillas og pølsebrød, siger Jan Sindesen, divisionsdirektør for Danisco Specialities, i en pressemeddelelse.

For bagerierne betyder færre krummer øget effektivitet og besparelser i produktionen. For forbrugeren betyder enzymet, at toastbrødet ikke går i stykker, når man smører det, og at pølsebrødet ikke deler sig i to, når man lægger pølsen ned i det opskårne brød.

En yderligere fordel er brødets forlængede holdbarhed.

Danisco ser et betydeligt forretningspotentiale i enzymet. Verdensmarkedet for bagerienzymer er på ca. 1,3 mia. kr., hvoraf enzymer med holdbarhedsforlængende egenskaber udgør op mod halvdelen.

«Vi satser globalt med enzymet, og starter på det store nordamerikanske marked, hvorfra vi vil brede det ud i takt med, at vi opnår godkendelser i de respektive lande. Vi har allerede fået godkendt enzymet i langt de fleste af verdens lande, siger Jan Sindesen.

Mere end hvert fjerde industrielt fremstillede brød i verden indeholder ingredienser fra Danisco.