

**COLECCIÓN**

**INTERNACIONAL**

**DE LEVADURAS**

**SECAS**



# Colección internacional de levaduras secas

JESÚS CALAVERAS

Donación realizada en 2024 al Museo del Pan de Mayorga



## INTRODUCCIÓN

### **La idea de coleccionar levaduras secas...**

Como amante del PAN y desde muy joven vinculado al sector de panadería en el despacho de pan de mi madre, como en la panadería de mis tíos en tierras palentinas; fue en uno de mis viajes de asesoramiento en México cuando comencé con esta colección de levadura seca que poco a poco ha ido cogiendo forma. Luego fue en Turquía, Francia, Puerto Rico, etc.

Es cuando me pareció una buena idea, ya que las levaduras son un ser vivo y este es el único formato en el que podía conservarlas y aunque a los dos años su actividad va debilitándose, aún me quedaría el envase representado por diversas marcas.

En los muchos viajes por Europa y Latinoamérica, fui recopilando una muestra en las distintas fábricas que trabajé y en mi regreso me supuso más de una aclaración en algún que otro aeropuerto.

Es una colección que he guardado con mucho cariño, hasta ahora que dejo en legado al sector de panadería con mucha satisfacción en el MUSEO DEL PAN de Mayorga.

**Jesús Calaveras.**

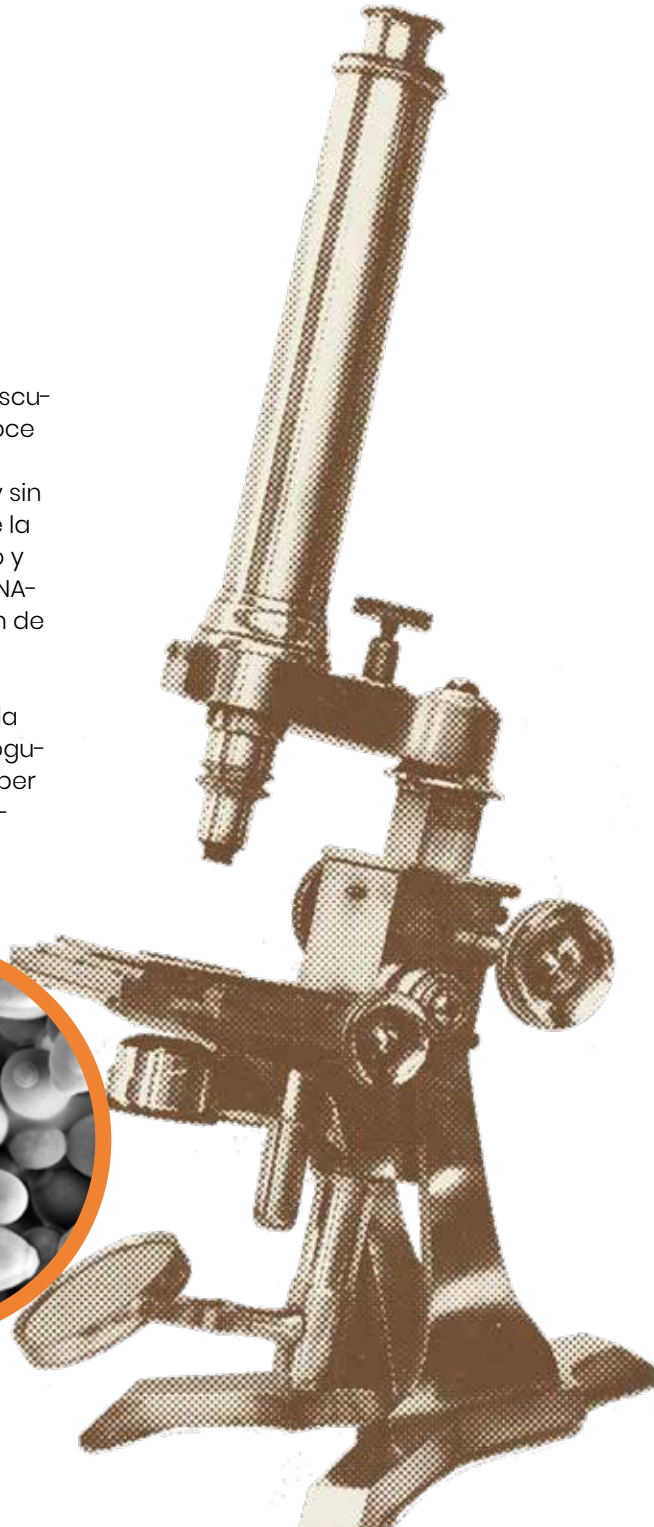
# Historia de la levadura

En 1857 el científico francés Louis Pauster, descubre la levadura que científicamente se conoce con el nombre *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*. Es un microorganismo que puede vivir con y sin oxígeno y que además es la responsable de la FERMENTACIÓN alcohólica (PAN, cerveza, vino y otras bebidas alcohólicas) y es un proceso NATURAL causado por microorganismos, origen de muchos alimentos.

Diversas bacterias son las responsables de la fermentación acética (vinagre) y láctica (yogures, quesos...) Sin embargo, es importante saber que no se utiliza la misma levadura para fermentar pan, que para hacer cerveza.



Saccharomyces cerevisiae, SEM image, 2016  
Mogana Das Murtey and Patchamuthu Ramasamy



## ¿QUÉ ES LA LEVADURA?

La levadura es un ser vivo, microscópico que se alimenta, reproduce y muere. Está presente en la naturaleza y hace 5.000 años los Egipcios ya utilizaban la levadura para hacer pan, pero no cómo la conocemos hoy, si no de la propia fermentación de sus masas.

La levadura es RICA en minerales, vitaminas y aminoácidos. Utilizada como complemento alimenticio y es sin duda, la responsable de la TEXTURA SUAVE del PAN, ayudando a la digestibilidad, ALIMENTO UNIVERSAL y base de la pirámide nutricional.

Teniendo en cuenta todas las garantías legales y de seguridad alimentaria, la levadura se cultiva en modernas instalaciones. Desde allí los especialistas seleccionan los mejores cultivos y cepas de levaduras dependiendo del uso que vayan a tener y las alimentan para que se multipliquen. De esta manera partiendo de un entorno con oxígeno, agua, pH equilibrado, temperatura controlada y añadiendo alimento como la melaza (azúcares) se obtienen toneladas.

# La levadura seca

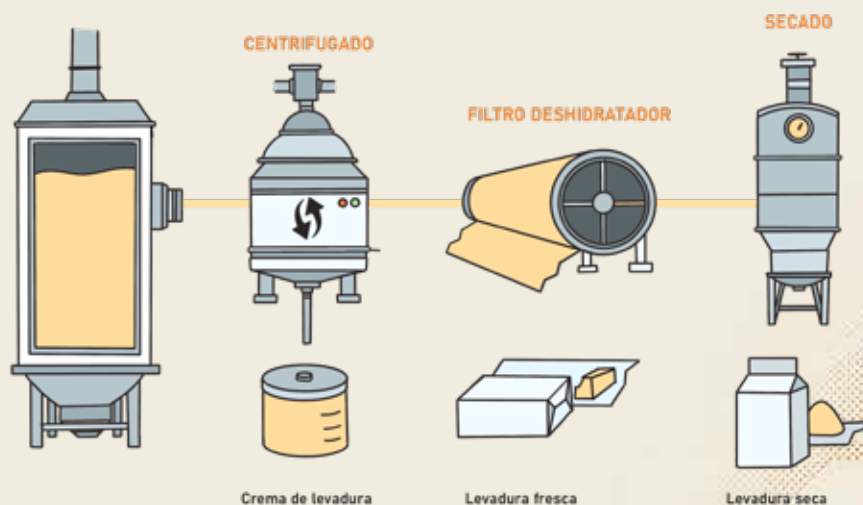
## ¿Cómo se obtiene?

Para obtener LA LEVADURA SECA se somete la levadura fresca o prensada a un proceso de secado retirando toda el agua hasta convertirla en pequeños gránulos, de esta forma puede conservarse a temperatura ambiente durante más tiempo.

Al estar deshidratada, pesa menos y por lo tanto se utiliza menor cantidad. La levadura seca viene

empacada al vacío para protegerla del medio ambiente, su vida es de hasta dos años bajo condiciones de almacenamiento correctas, que son en un ambiente fresco, a temperaturas menor de 25°C, seco y alejado del contacto del sol directo.

Su presentación varía según los países, tradiciones panaderas y distribuidores.



## ¿Pero, con qué se alimentan?

Los carbohidratos son los nutrientes más requeridos en el cultivo de levaduras, y las principales fuentes de estos carbohidratos incluyen las melazas de caña y remolacha, diversos tipos de azúcar, los siropes de maíz y otros cereales.

Si consideramos que Castilla y León es una de las mayores productoras de remolacha azucarera y que muchas fábricas azucareras están ubicadas en esta región, no es sorprendente descubrir que una de las instalaciones de cultivo de levadura más modernas de Europa se encuentra aquí, en Valladolid.

## Levadura seca granulada:

Levadura seca que viene en gránulos y en sacos de 500 g y de 25 kg y sobres de 10g.

Su desventaja es que al abrir el saco su deterioro y oxidación es alta.



Utilizar 1/3 de la cantidad de levadura fresca

**5 G DE LEVADURA SECA = 15 G  
LEVADURA FRESCA**

La dosis de empleo depende de la especialidad a elaborar. Se puede utilizar incorporándola directamente en la amasadora o diluyéndola en agua.

## Características:

- Actividad fermentativa alta.
- Gran regularidad.
- Contenido en materia seca elevado.
- Gran uniformidad de color y tamaño de grano.
- Cómodo empleo.



## Funciones:

- 1 Transformación de la masa pasando a ser un cuerpo fermentativo.
- 2 Producción de alcoholes.
- 3 Subida de la masa, debido a la producción de  $\text{CO}_2$  (anhídrido carbónico) y alcohol etílico en forma de etanol ( $2\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ ).

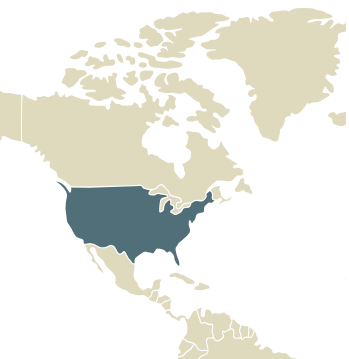




## País de origen

El mapa adjunto muestra los países de origen de las levaduras secas recopiladas por Jesús Calaveras durante su viaje. Cada punto en el mapa representa un lugar donde se obtuvo una muestra, destacando la diversidad geográfica de esta colección única. Estas levaduras, provenientes de distintas regiones del mundo, son un testimonio de las ricas tradiciones panaderas y la dedicación de Jesús por preservar este legado.





## Estados Unidos



Levadura seca instantánea  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación.  
Wisconsin, Estado Unidos



## Canadá



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura, Almidón, menos de 1% de Sorbitan de Monoestearatos, puede contener ácido Ascórbico.  
Canadá.



Levadura instantánea  
**Composición:** Levadura fresca, almidón, menos de 1% de monostearato de sorbitán, puede contener ácido ascórbico.  
Montréal-Canada.



México



Levadura seca Instantánea  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación.  
Toluca-México



Levadura seca Instantánea  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación.  
Toluca-México



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura, agente rehidratante.  
México.



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura, agente de rehidratación.  
México D.F



Levadura seca instantánea de alta actividad.  
**Composición:** Levadura para Panificación, emulsionante SMS E491- de origen vegetal (palma/girasol/maíz)  
Veracruz-México



Levadura seca Instantánea  
**Composición:** Levadura natural, agente rehidratante.  
Granada-México



Levadura seca Instantánea  
**Composición:** Levadura, agente rehidratante  
México



Levadura seca Instantánea  
**Composición:** Levadura, agente rehidratante  
México



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura seca activa, monoestearato de sorbitol, ácido ascórbico.  
Guatemala.



Guatemala  
Colombia  
Chile



Levadura seca Instantánea  
**Composición:** Levadura, agente de rehidratación Lesaffre  
Toluca-México



Levadura seca Instantánea  
**Composición:** Levadura, monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.  
Toluca-México



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura natural y agente de rehidratación.  
Santafé de Bogota-Colombia.



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura natural y agente de rehidratación.  
Valdivia-Chile.



## Puerto Rico



Muestra de levadura seca en una empresa de Puerto Rico



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura, monostearato de sorbitán, puede contener ácido ascórbico.

Setúbal-Portugal.



## Portugal



Muestra de levadura seca en una empresa de Puerto Rico



Muestra de levadura seca en una empresa de Puerto Rico



Levadura seca instantánea.

**Composición:** Levadura para Panificación, Emulsionante (491), agua, ácido ascórbico (300).

Setúbal-Portugal.



Levadura seca instantánea

**Composición:** Levadura para Panificación, Emulsionante (491), agua, ácido ascórbico (300), Agua.

Setúbal-Portugal.



España  
Francia



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura, monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.  
París, Francia.



Holanda



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura, agente de rehidratación.  
Valladolid, España.



Levadura instantánea  
**Composición:** Levadura natural, emulgente (Monoestearato de sorbitán, vitamina B6).  
Valencia, España.



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación, enzimas y ácido ascórbico.  
Dordrecht-Holanda.



Levadura instantánea.  
**Composición:** Proteína, hidrato de carbono, nitrógeno, cenizas, grasa vegetal, agua, emulgente H-4436 y ácido ascórbico.  
Gist-brocades, Delft-Holanda.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación, enzimas y ácido ascórbico, contiene Fermizyme. Soft  
Dordrecht-Holanda.



Levadura instantánea.

**Composición:** levadura natural, agente de rehidratación, enzimas y ácido ascórbico.  
Dordrecht-Holanda.



Levadura Instantánea.

**Composición:** Levadura natural, emulgente.  
Gist-brocades, Delft-Holanda.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación, enzimas y ácido ascórbico.  
Dordrecht-Holanda.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación, enzimas y ácido ascórbico. Contiene Fermizyme, Súper.  
Dordrecht-Holanda.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, emulgente.  
Gist-brocades, Delft-Holanda.



## Bélgica



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación.  
Gante-Bélgica.



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación, Monoestearato de sorbitán (E491).  
Gante-Bélgica.



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación.  
Bélgica.



Levadura instantánea.  
**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación.  
Bélgica.



## Egipto



Levadura Instantánea

**Composición:** Levadura, emulsionante: monoestearato de sorbitán (E491), antioxidante: ácido ascórbico (E300)

Egipto



## Turquía



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura, emulsionante: monoestearato de sorbitán (E491), antioxidante: ácido ascórbico (E300).

Egipto.



Levadura instantánea

**Composición:** Levadura, emulsionante: monoestearato de sorbitán (E491), antioxidante: ácido ascórbico (E300).

Egipto.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, emulsionante alimentario.

Estambul-Turquía.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, emulsionante alimentario.

Estambul-Turquía.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, emulsionante, ácido ascórbico, enzimas fúngicas.

Estambul-Turquía.



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura natural, agente de rehidratación (Monoestearato de sorbitano = E-491).

Estambul-Turquía.



Australia



Levadura seca instantánea de alta actividad.

**Composición:** proteína, ceniza, hidrato de carbono, agente de rehidratación, agua, ácido ascórbico (300), Agua.

Australia.

## APORTACIÓN DE LESAFFRE A LA COLECCIÓN

**Saf-instant® es la primera levadura seca instantánea que se lanzó al mercado.**

A lo largo de los años, se ha convertido en una marca conocida, reconocida y apreciada en todos los rincones del mundo, hasta pasar a ser la referencia internacional en el mercado de la levadura seca. Es ideal para aquellos consumidores de levadura que bien por razones logísticas o por las condiciones en su proceso de panificación no utilizan levadura fresca.

Principales variedades de la levadura Saf-instant®:

**Saf-instant® Roja:** Esta levadura seca es ideal para las masas con bajo contenido de azúcar (de 0% a 10% de azúcar sobre el peso de la harina). Está disponible en varios formatos, aptos tanto para consumo profesional como doméstico.

**Saf-instant® Oro:** Es una levadura seca desarrollada especialmente para que el panadero pueda trabajar masas con alto contenido de azúcar (a partir de 5% de azúcar sobre el peso de la harina).

Dadas las características de esta levadura, su envase está diseñado pensando en un uso profesional.

**Beneficios de Saf-instant®:** Tiene todas las ventajas de un producto deshidratado y envasado al vacío: larga conservación (2 años a partir de la fecha de producción) y facilidad de almacenamiento (no necesita frío). **Lista para usar**, no necesita ser rehidratada antes de su utilización y está disponible en distintos formatos y tamaños para

responder a los distintos requerimientos de los panaderos.

### Almacenamiento y conservación:

La levadura seca Saf-instant® debe ser conservada en un lugar seco, protegido del calor. Después de abrir la bolsa, la levadura Saf-instant® entra en contacto con el aire, por lo que debe ser utilizada en un plazo de 48 horas, o bien ser almacenada con el paquete cerrado en el frigorífico y ser utilizada lo antes posible.



Levadura instantánea.

**Composición:** levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitan (E-491).

Francia



Levadura instantánea.

**Composición:** Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitan (E-491), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico (E300)

Francia



Levadura seca instantánea para panificación.

**Composición:** levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente rehidratante alimentario

Cuba



Levadura instantánea seca

**Composición:** levadura natural (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante alimentario (E-491).

Egipto

